

LE THÉOPHILE

Carte du midi

ENTRÉES (Incluse)

Oeuf/Tortilla/Tomate

Soupe de tomates style « Huevos rancheros », œuf parfait, tortilla de maïs

Basilic/Pomme/Concombre

Gaspacho de pomme verte et concombre, avocat, pain au levain, amandes rôties, raisins, vinaigrette à la framboise et huile au basilic et à la sauge

Migneron/Calabrese

Arancinis au calabrese et fromage Migneron de Charlevoix, sauce tomate et crème d'ail | +4

REPAS

Bucatini/Courgette/Stracciatella

Bucatini, pesto de courgettes et basilic, pistache et stracciatella | 23

Angus/Moelle/Romarin

Tartare de bœuf Angus, émulsion d'os à moelle, croûtons au beurre, pommes de terre Gabrielle au parmesan et romarin | 24

Kale/Poulet/César

Salade de kale, sauce César, poulet frit, croûtons au beurre, prosciutto croustillant et parmesan | 24

Fenouil/Crevette/Algue

Pan con tomato à l'ail rôti, crevettes nordiques, fenouil, algues et citron, fromage Saint-François-Xavier de la Ferme Phylum | 26

Carottes/Joue/Paprika

Joue de bœuf façon « Goulasch », pommes de terre, carottes et pain au levain | 27

À LA CARTE

Focaccia

Beurre de miel et miso | 6

Poireau

Vinaigrette miso-sésame | 16

Crabe

Salade de crabe, crevettes, pêches, et noix de coco | 24

Gyoza

Porc, sauce ponzu et coriandre | 19

Carpaccio de Bison

Fromage Macpherson, pickles de moutarde, sirop bouleau et Yuzu | 23

BIÈRE EN FÛT

Pinte | 8

VINS

Espagne | Vega Sindoa | Chardonnay | 10

Italie, Vénétie | Solatia | Pinot grigio | 11

France, Cotes-du-Rhone | Mademoiselle du Mont | GSM | 11

France, Languedoc Roussillon | Famille Descombe | Pinot Noir | 13

MOCKTAILS

Limonade | Pêches & thé glacée noir | 11

Spritz Esprit Libre | Racines de gentiane et Mandarine | Tonic | 10

DESSERTS



Fenouil/Citron Crème de citron, granité de fenouil, crémeux de chocolat blanc, meringues croustillantes et fenouil confit. | 8



Forêt-Noire Crémeux au chocolat noir, gâteau choco-miso, mousse à la vanille, sorbet cerise et pinot noir | 8



Framboise/Sapin Sorbet à la framboise & sapin baumier | 6

CAFÉS

Espresso Martini | Liqueur Barista, baileys, vodka, miel, espresso et morceaux de chocolat | 15

Café Signature | Brandy, liqueur Barista, mousse de lait Frangelico aux noisettes et orange confite | 16

Cafés alcoolisés | 15

Espresso | 4.50

Allongé | 4.50

Americano | 4.50

Latté glacé au miel | 7

Cappuccino | 5.50

Latté | 5.50

Thé - Tisane | 4.50

*Tous les cafés sont disponibles **décaféinés**.

* **Lait d'avoine** disponible sur demande.



Plat sans gluten



Plat végétarien



Plat sans produit laitier