AUX | CHANTIGNOLES

ENTRÉES

PAIN MAISON - G/L/E — **8**
Graines de tournesol et miel, beurre à la fleur de sel

SALADE ROQUETTE — **17**
Champignons, parmesan, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique

TARTARE DE SAUMON -E/M/G/F — **24**
Mayonnaise, moutarde de Meaux, fenouil, câpres

COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S — **18**
Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan

CALAMARS FRITS - G/L/E/SF — **18**
Mayonnaise à l'ail noir

FRITES MAISON - E/G — **12**
Mayonnaise Chipotle

POUTINE - L/CE/S — **16**
Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix
Fromage en grains de Montebello

AILES DE POULET (12) — **24**
Sauce BBQ maison

HOUMUS - SE/G/E — **26**
Carottes au cumin, olives au citron

PLATS

FILET DE SAUMON - SU/F/G — **34**
Sauce mangue & lait de coco, bok choi
nouille Udon

SAUCISSE MOREAU AU FINE HERBES - M/G — **32**
Purée de pomme de terre au fromage en grain, salade roquette et moutarde sauvage

BURGER DE BOEUF WAGYU - G/L/E/S — **37**
Fromage Monterey jack, oignons confits à l'érable, mayonaise à l'ail noir, bacon, cornichon tomate, roquette

BAVETTE DE BOEUF - G/SU/S — **42**
frites maison, champignons, sauce charcutière

CAVATELLI VÉGANE- G/S — **30**
Trilogie de panais, frit, mariné, rôti, sauce panais, tofu soyeux et cerfeuil

TARTINE - G — **23**
Fromage à la crème et purée de citrouille, salsa de crevette nordique et poire, miel épicé, graine de citrouille

SPAGHETTI GRATINÉ - G — **27**
Viande ou tomate, mozzarella

AJOUTEZ UNE PROTÉINE À UNE SALADE

Poitrine de volaille — **+ 14**
Pavé de saumon rôti — **+ 14**

SOUPES

SOUPE DU JOUR — **16**

SOUPE À L'OIGNON - G/L/SU — **19**
Bouillon de volaille au vin blanc,
brioche gratinée au fromage de Montebello

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER - L/C/SF — **18**
Au bacon de mer

DESSERTS

CAKE À LA COURGE ET CHOCOLAT CARAMEL SALÉ - G/L/E/S — **16**

TARTE AU SUCRE - G/L/E/S/N — **14**

TARTE AUX PACANES - G/L/E/S/N — **15**

CRÈME BRÛLÉE - L/E — **14**

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : Oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri / F : Poisson

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

AUX | CHANTIGNOLES

STARTERS

HOMEMADE BREAD - G/L/E — **8**
Sunflower seeds and honey, fleur de sel butter.

ARUGALA SALAD — **17**
Mushrooms, Parmesan, walnuts, balsamic vinaigrette.

SALMON TARTARE -E/M/G/F — **24**
Mayonnaise, Meaux mustard, fennel, capers.

ROMAINE SALAD - G/L/M/E/S — **18**
Garlic scape vinaigrette, Parmesan.

FRIED CALAMARI - G/L/E/SF — **18**
Black garlic mayonnaise

HOMEMADE FRENCH FRIES - E/G — **12**
Mayonnaise Chipotle

POUTINE - L/CE/S — **16**
Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix
Cheese curds from Montebello

CHICKEN WINGS (12) — **24**
Homemade BBQ Sauce

HUMMUS - SE/G/E — **26**
Cumin carrots, lemon-marinated olives

MAINS

FILET OF SALMON - SU/F/G — **34**
Mango & coconut milk sauce, bok choy, udon noodles

MOREAU FINE HERB SAUSAGE - M/G — **32**
Cheese curd mashed potatoes, arugula and wild mustard salad

WAGYU BEEF BURGER - G/L/E/S — **37**
Monterey Jack cheese, maple-caramelized onions, black garlic mayonnaise, bacon, pickles, tomato, arugula

BEEF BAVETTE - G/SU/S — **42**
Homemade fries, mushrooms, Charcutière sauce

VEGAN CAVATELLI - G/S — **30**
Parsnips three ways; fried, pickled and roasted, parsnip sauce, silken tofu and chervil

TARTINE - G — **23**
Cream cheese and pumpkin purée, Nordic shrimp and pear salsa, spiced honey, pumpkin seeds

SPAGHETTI GRATINÉ - G — **27**
Meat or tomato sauce, mozzarella

ADD A PROTEIN TO ANY SALAD FOR A HEALTHY MEAL

Chicken breast — **+ 14**
Roasted salmon fillet — **+ 14**

SOUPS

SOUP OF THE DAY — **16**

FRENCH ONION SOUP - G/L/SU — **19**
Chicken broth with white wine, brioche gratinée with Montebello cheese

SEAFOOD CHOWDER - L/C/SF — **18**
With dulse

DESSERTS

SQUASH AND CHOCOLATE CAKE, SALTED CARAMEL- G/L/E/S — **16**

SUGAR PIE - G/L/E/S/N — **14**

PECAN PIE - G/L/E/S/N — **15**

CRÈME BRÛLÉE - L/E — **14**

Allergy Information:
G: Gluten / L: Lactose / N: Nuts / P: Peanuts / E: Eggs / C: Crustaceans / SF: Shellfish / S: Soy / SE: Sesame / M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery / F: Fish
Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish, and seafood may increase the risk of foodborne illness.

Taxes and service not included. For parties of 8 or more, a 15% gratuity applies.