



**LE BABOUNE**

*Bar • Tapas*

**Risotto 10,75\$**

Cuisson Al Dente, crémé et monté au parmesan, purée de courge à l'orange et Grand Marnier. Graines de tournesol concassés et graines de courge butternut grillés. Chips de pelures de courge et filet d'huile d'olives.

**Tartinade de Betterave 9,75\$**

Au fromage feta, crème, jalapeno, noix de grenoble et huile d'olive. fromage feta émietté, romarin frais et noix de grenoble concassé sur le dessus. Servi avec chips de maïs.

**Pieuvre Grillée 12,50 \$**

Servie sur pesto fait maison à l'aneth et noix de pin, oignons espagnols marinés au vinaigre de cidre de pomme, noix de coco râpée grillée et paprika fumé.

**Tartare de Cerf 12,75\$**

Épaule de cerf rouge du Québec taillée au couteau assaisonnée à la moutarde de Dijon, échalote grise, noisette, brunoises de pomme verte, ciboulette et pomme verte déshydratées. Accompagné de croûtons.

**Le Confit 10,75\$**

3 Pignons de canard confits au thermocirculateur pour une durée de 12 heures. Servi sur une purée de navet à la crème et au beurre. Accompagnés d'une sauce au yogourt grec, crème sure, gras de canard, jus de lime, sirop d'érable et ciboulette.

**Bob Burger 10,50\$**

Deux minis burgers de pâté de crabe maison (Crabe, Gorge, Oignons, Poivrons et pleins d'épices) pané au Panko et frit. Servis sur pain bretzel, sauce dijonnaise et roquette.

**Salade d'Orzo 9,75\$**

Servie tiède, enrobée d'huile d'olive, câpres et ail rôti. Agrémentée de tomates raisin confites, asperges grillées, betteraves Chiogga, sirop d'érable et quenelles de tapenade de poivrons rouges.