

MENU INSPIRATION

TOFU TAO (végan).....10.99

Général tao au tofu frit, riz blanc, graines de tournesol, graines de sésame, légumes du moment et oignons verts.

BEETS AND CHEESE (végé)..... 14.00

Betteraves rouges cuites, betteraves jaunes crues, fromage chèvre des neiges, sirop de betteraves, fromage ferme Alfred le fermier, réduction balsamique, yogourt grec nature, chutney d'abricots, servi avec décoration de radis, câpres frites, thym et amandes.

RISOTTO FUNGO.....10.75

Risotto crémeux au beurre de pomme, vin blanc portugais et trio de champignon paris, pleurote et portobello, servi avec épinards et basilic.

CURRY KANGOUROU.....9.75

Curry au kangourou avec pois chiche, riz et céleri-rave, servi avec yogourt grec nature, coriandre, noix de coco séchée et pain naan.

TARTARE DE BOEUF.....14.50

Boeuf, amandes, moutarde de dijon, sirop d'érable, câpres capucines et câpres frites, oignons rouges, sri racha, huile de basilic, canneberges et ciboulette.

LE BUNNY..... 16.50

Râble de lapin confit et farci à la purée d'épinards et de brocolis à l'ail, servi avec une salade de quinoa maison aux graines de citrouille, purée de courge et chutney aux canneberges, bleuets et pommes.

PÉTONCLE À L'ORANGE 15.50

Pétoncles, purée de céleri-rave, beurre de pomme, sauce au beurre à l'orange, suprêmes et pousses du moment.

TAPAS DU MOMENT--

Selon la disponibilité

LE BABOONE

Bar • Tapas

Le plaisir de partager