

## Entrées · Starters

### • Salades • Salads •

---

#### Salade Atrium ● *Atrium Salad* 8.95 \$ 15.95\$

Tendre salade mesclun avec poulet grillé à point servi tiède accompagnée de tomates, concombres et oignons (choix de vinaigrettes: Italienne, Ranch ou Balsamique)

*Mesclun lettuce with lukewarm grilled chicken garnished with tomatoes, cucumbers and onions (served with your choice of dressing: Italian, Ranch or Balsamic)*

#### Salade César ● *Cesar Salad* 7.50 \$ 12.95 \$

Salade romaine avec croûtons et bacon frais saupoudré de fromage parmesan

*Romaine lettuce with croutons and fresh bacon sprinkled with parmesan cheese*

#### Salade César au Poulet 8.95 \$ 15.95 \$ *Chicken Caesar Salad*

Notre classique salade César servie avec une généreuse poitrine de poulet marinée aux fines herbes grillée juste à point

*Our classic Caesar salad served with a generous portion of grilled marinated chicken with fine herbs*

### • Soupes • Soups •

---

#### Minestrone

Chaudrée de petits légumes frais dans un bouillon tomate garni de pâtes fraîches

*Homemade fresh vegetables, pasta and tomato soup*

#### Crème Maraîchère 3.95\$ *Cream of vegetables*

Crème de légumes à l'inspiration du jour saupoudrée de persil frais

*Cream of vegetables of the day with fresh parsley*

#### Soupe à l'oignon gratinée 4.95\$ *Onion soup au gratin*

Oignons caramélisés le tout mouillé dans un bouillon de bœuf et gratiné à point

*Caramelized onions in a beef broth au gratin*

---

## • Créations du chef • Chef's Creations •

### **Féta étagé • *Layered Feta cheese*** 7.95 \$

Tranches de tomates, concombres, fromage Feta accompagné de jeunes pousses, olives noires et oignons rouges, filament de vinaigrette grecque  
*Mix of tomatoes, mangoes and Feta cheese slices combined with black olives and red onions, served with Greek dressing*

### **Carpaccio de boeuf • *Beef Carpaccio*** 9.95 \$

Fines tranches de bœuf cru servies avec chips de parmesan  
*Thin raw beef slices served with parmesan cheese chips*

### **Duo de saumon • *Duo of Salmon*** 12,95 \$

Tartare de saumon en verrine, sauce acidulée et Pommes de terre au four tranchées garnies de saumon fumé avec sauce au beurre safrané servies tièdes  
*Salmon Tartare in verrine with his sour sauce and Sliced baked potatoes topped with slices of smoked salmon and saffron butter served lukewarm*

### **Brochette de poulet Tempura** 9.95 \$

***Chicken skewer Tempura***  
Bâton de poulet mariné au lait de coco pané à la façon Tempura sur purée de mangues  
*Coconut milk marinated chicken, Tempura style served on a bed of mangoes purée*

### **Effiloché de porc • *Pork Effiloché*** 12.95 \$

Effiloché de porc confit sur compote d'oignons garni de mesclun sur filament de vinaigrette à l'érable  
*Pork confit laying on onion compote garnished with mesclun and maple dressing*

### **Crème brûlée au foie gras** 9.95 \$

Crème brûlée au foie gras garnie d'une quenelle de glace chocolat et ses croûtons  
*Foie gras crème brûlée garnished with chocolate ice cream quenelle and croutons*