



SOUPES

Formule drapeau :
Soupe + mets en à-côtés

VIETNAMIENNE

Pho Ga

Bouillon au parfum d'Asie, vermicelle de riz, poulet, lime, oignons frits, fèves germées, oignons verts, basilic thaï, ail frit. — *Option bœuf ++.* 18,99 \$

Formule drapeau + Rouleaux impériaux (2) 23,50 \$

MEXICAINE

Bouillon tomates grillées, tortillas frits, lime, avocats, œufs cuits durs, poulet, crème sûre, coriandre, huile de chipotle. — *Option végane et végétarienne.* 18,99 \$

Formule drapeau + guacamole et tortillas 22,99 \$

ITALIENNE

Noces à l'italienne

Bouillon de poulet, boulettes de veau assaisonnées, bébé épinards, *Acini Di Pepe*, parmesan frais, huile d'olive. 18,99 \$

Formule drapeau + croustons tomates et basilic 22,99 \$

CHINOISE

Wong Tong

Bouillon de poulet, jambon, gingembre, won ton farci au porc, jambon, légumes grillées, oignons verts, nouilles frites aux œufs. 20,99 \$



JAPONAISE

Miso de luxe

Dashi, Soba, tofu, Shitake, Enoki, Wakamé, edamame, graines de sésame, huile de sésame, oignons verts. — *Option végane et végétarienne.* 19,99 \$

Formule drapeau + dumpling porc et crevettes 24,99 \$

INDIENNE

Ça sent les épices *Végétarienne

Bouillon au parfum de l'Inde, Fromage Haloumi, raïta, Noix de cajou, pois verts, pommes de terre, coriandre fraîches. 19,99 \$

Formule drapeau + Raïta et pain naan 24,99 \$

THAÏLANDAISE

Tom Yum Thai

Bouillon au parfum d'Asie et de lait de coco, crevettes. Pousses de bambou, vermicelles de riz, coriandre, oignons verts, basilic, mini maïs, champignons volvaires, huiles de piment. — *Option poulet.* 19,99 \$

Formule drapeau + Rouleaux impériaux 24,99 \$

HOT POT CORÉENNE 🌶️

Kimchi

Bouillon infusé d'anchois et Algues, Chou Napa, piment coréen, poitrine de porc, nouilles de cellophane coréennes, tofu, œufs, oignons verts, huile de sésame 20,99 \$

PROVENÇALE

Bouillabaisse

Bouillon façon azur (fenouille, orange, safran), moules, poissons d'arrivage, pommes de terre, oignons, tomates, ail, huile d'olive, croûtons et rouille. 24,99 \$



PÉRUVIENNE

*Sopa de Sherpa *Végétarienne*

Bouillon de légumes, quinoa, fromage gouda, oignons verts, patates rissolées, piments péruviens, maïs en grain, coriandre, huile aux herbes. 18,99 \$

SUISSE

Servie en chaudron

Bouillon de jambon, oignons, orge perlé, romarin, jambon braisé, fromage Caciocavallo fumé, fromage gruyère, croûtons grillés avec sa garniture de deux fromages. 23,99 \$

Formule drapeau + Petits cornichons français 27,99 \$

RAMEN

Bouillon de porc rôti, nouilles ramen fraîches, flanc de porc laqué à l'orientale, Champignon Shitake mariné, Fine tranche de concombre marinée, œufs mollets mariné, feuilles de Nori, maïs en grain, oignons verts, graines de sésame. 23,99 \$

ESPAGNOLE

*Gaspacho *Soupe froide saisonnière*

Bouillon de tomates, ail, oignons rouges, concombres, poivrons, avocats, basilic frais, carottes du jardin, câpres. 15,99 \$

Formule drapeau + Coûtons de tapenade d'olives et basilic 20,99 \$

LIBANAISE

*Shaurba Dje Dje *Soupe réconfortante. Pour estomac à l'envers*

Bouillon de poulet au parfum de muscade, riz, poulet, pignons de pin, citron, cannelle, persil 15,99 \$

Formule drapeau + Labneh maison et pita 19,99 \$



TARTARES

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Saumon de l'Atlantique, avocats, oignons rouges, câpres, huile d'olive, vinaigre balsamique.

40 g / 10,49 \$

150 g / 25,99 \$

BŒUF

Bœuf canadien AAA, suprêmes de citron, câpres, huile d'olive, échalotes confites, menthe, fenouil, persil.

40 g / 10,49 \$

150 g / 25,99 \$

LES 2 SAUMONS

Saumon de l'Atlantique, Saumon fumé, Won Ton frit, oignons verts, huile de sésame, mayonnaise épicée, graine de sésame.

40 g / 10,49 \$

150 g / 25,99 \$

TRILOGIE DE TARTARES

Tartare de Saumon 40 g + Tartare
2 Saumons 40 g + Tartare de Boeuf 40 g

25,99 \$

BŒUF SAIGNANT À LA CITRONNELLE

Fines tranches de bœuf marinés, huile de sésame, citronnelle fraîche, oignons espagnols, oignons verts, coriandre, arachides, vinaigrette de gingembre et miel. Accompagné de lime fraîche.

25,99 \$



INCLASSABLES

TACO À LA SAN DIEGO

Poisson blanc, sur un concassé de tomates et oignons, coriandre, laitue, mayonnaise épicée, tortilla grillé, lime fraîche.

1 – 9,99\$ 2 – 18,99\$

TACO COCO

Œufs brouillés, crème sûre, concassé de tomates et oignons, guacamole maison, coriandre fraîche, tortilla grillé, lime fraîche.

1 – 7,99\$ 2 – 14,99\$

CHILI CON CARNE

Bœuf, porc, agneau, oignons, ail, poivrons, piments Jalapeños, tomates, haricots pinto rouges, piment chipotle, cumin, tabasco, bière guinness.

P – 14,99\$ G – 22,99\$

POKE BOWL

Saumon frais, avocat, wontons frits, mayonnaise épicée, sauce Hoisin, graine de sésames, riz.

23,99\$

BUN BOWL

Porc mariné grillé, vermicelles de riz, concombre, carotte, salade, coriandre, menthe, basilic, arachides, oignon vert, oignon frit, lime, sauce poisson sucrée-vinaigrée. — *Option végétane et végétarienne.*

19,99\$

BAO BUNS (Deux petits burgers asiatique)

Poitrine de poulet frit, laqué d'une sauce sucrée-épicée à la coréenne servie dans une petite brioche cuite à la vapeur.

17,99\$



LES À-CÔTÉS

DUMPLINGS Porc et crevettes	(6) 13,99 \$	ROULEAUX IMPÉRIAUX Porc et légumes	(4) 10,99 \$	CROUSTILLES MAISON	4,99 \$
CROUTONS TOMATÉS Tomates, basilic	(4) 8,99 \$	GUACAMOLE Croustilles et tortillas grillés	21,99 \$	CHIPS AUX CREVETTES	4,99 \$
OLIVES CONFITES au citron confit et au persil.	6,99 \$	PICKLES DE COMCOMBRE CORÉEN	4,99 \$	CORNICHONS FRANÇAIS	5,99 \$
FLANC DE PORC LAQUÉ À LA CORÉEN	6,99 \$	ASSIETTE DE LABNEH ET PITA	10,99 \$		

BOUILLONS TO-GO

LE LIBANAIS Bouillon de poulet et légumes, citron, cannelle et muscade.	7,99 \$	LE MEXICAIN Bouillon de tomate fraîche grillées, huile de chipotle.	7,99 \$
LE VIETNAMIEN Bouillon au parfum d'Asie.	7,99 \$	LE JAPONAIS Bouillon de miso et huile de sésame.	7,99 \$
LE THAÏLANDAIS Bouillon au parfum d'Asie, lait de coco, huile de piment et citronnelle	7,99 \$	L'INDIEN Bouillon au parfum de l'Inde. Beurre de cajou.	7,99 \$
L'ITALIEN Poulet et légume et huile d'olive.	7,99 \$		



SOUPES DESSERTS

CHOCOLAT NOIR

Bouillon au chocolat noir, Pistaches, tapioca géant, petits fruits, menthe fraîche.

9.99\$

ÉRABLE

Bouillon de sirop d'érable, amandes, tapioca géant, petits fruits, menthe fraîche.

9.99\$

CHOCOLAT BLANC + FRAISES

Bouillon de chocolat blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, coulis de fraise, poivre long, basilic.

9.99\$

CHOCOLAT MARBRÉ

Bouillon de Chocolat noir et blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, menthe fraîche

9.99\$

CHOCOLAT BLANC + ÉRABLE

Bouillon de chocolat blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, coulis de fraise, poivre long, basilic.

9.99\$

CARAMEL, VANILLE + FLEUR DE SEL

Bouillon de caramel et vanille, tapioca géant, petits fruits, amandes, menthe, fleur de sel.

11.99\$



COFFEE SHOP

Espresso	3,95 \$
Cafe latté	4,95 \$
Cappuccino	4,95 \$
Café Glacée	6,95 \$
— à la guimauve flambée	
— à la vanille	

Thé glacé maison	4,95 \$
Limonade maison (limococo)	4,95 \$
Jus fraîchement pressés	5,95 \$
— Orange	
— Pomme	
Kombucha	7,95 \$
— Saveurs disponibles	

INFUSIONS

L'épicée	5,95 \$
Gingembre, citronnelle, basilic thaï miel	
La toute verte	4,95 \$
Menthe fraîche, sucre brun	
La tarte au pomme	5,95 \$
Pomme, cannelle, sucre brun	
La jaune et verte	5,95 \$
Lime, citron, miel	

Ginger Ale maison	6,95 \$
Jus de gingembre frais, eau gazeuse, jus de lime sirop d'érable	
Virgin cesar	5,95 \$
Jus vert « Le capucin »	9,00 \$
3 pommes, 1 citron, 2 carottes, 1/4 de betterave	

Bubble Tea	7,99 \$
— Mangue	— Fruit de la passion
— Taro	— Gomme balloune
— Melon d'eau	— Bleuet
— Melon miel	— Papaye
— Fraise	— Pomme verte
— Limonade	— Amande
— Ananas	— Citron
— Coconut	— Banane
— Pêche	
— Litchi	
— Cerise	
	++ Extra bulle 1,50 \$

RAFRAÎCHISSEMENTS

Boisson gazeuse	3,99 \$
Eau minérale	3,99 \$
Jus	4,95 \$



COCKTAILS

Mojito 11,99 \$
Rhum , jus de lime, menthe, soda

Cosmo 10,99 \$
Vodka, jus de canberge,
Liqueur d'orange, citron

Moskow Mule 9,99 \$
Vodka, lime, Ginger Ale

Margarita 10,99 \$
Tequila, Cointreau, jus de lime, sel

Spritz Aperol 11,99 \$
Mousseux, Apérol, soda, orange

Negroni 10,99 \$
Compati, Martini blanc, gin,
zeste d'orange

Espresso Martini 11,99 \$
Espresso, liqueur de café,
vodka, sirop de sucre

Gin Go Bell 10,99 \$
Gin, liqueure d'épinette, romarin,
jus de lime, grain de pomme grenade

Bloody Cesar 10,99 \$
Clamato, vodka, épices
mélange maison

Bloody beer Mary Spicy 8,99 \$
Bière blonde, jus de tomate, lime,
épice mélange maison

Bloody Martinichon 8,99 \$
Vodka, clamato épicé,
jus de cornichon, cornichons

Michelada 8,99 \$
Biere blonde, jus de lime,
épices mexicaines

Panaché 8,99 \$
Moitié bière blonde, moitié limo

Sangria blanche 12,99 \$
Vin blanc, rhum coco Malibu,
Apricot Brandy, jus d'orange,
jus de citron. Orange et citron

Sangria rouge 12,99 \$
Vin rouge, rhum coco, Shnaps
au pêche. Jus d'orange et
de grenade. Fruit des champs
et orange

Pot de Sangria — 35.99 \$

BOL DISCO (À partager) 29,99 \$
— Mojito disco
— Amaretto sour
— Full moon party

*Un bol contient 5 onces d'alcool

BIÈRES

Blonde et rousse
Buck — 7,99 \$ Pot — 21,00 \$

Blanche
Buck — 8,99 \$ Pot — 23,00 \$

Blanche à la framboise
Buck — 10,99 \$ Pot — 28,00 \$

IPA (New England)
Buck — 10.99 \$ Pot — 28.00 \$

