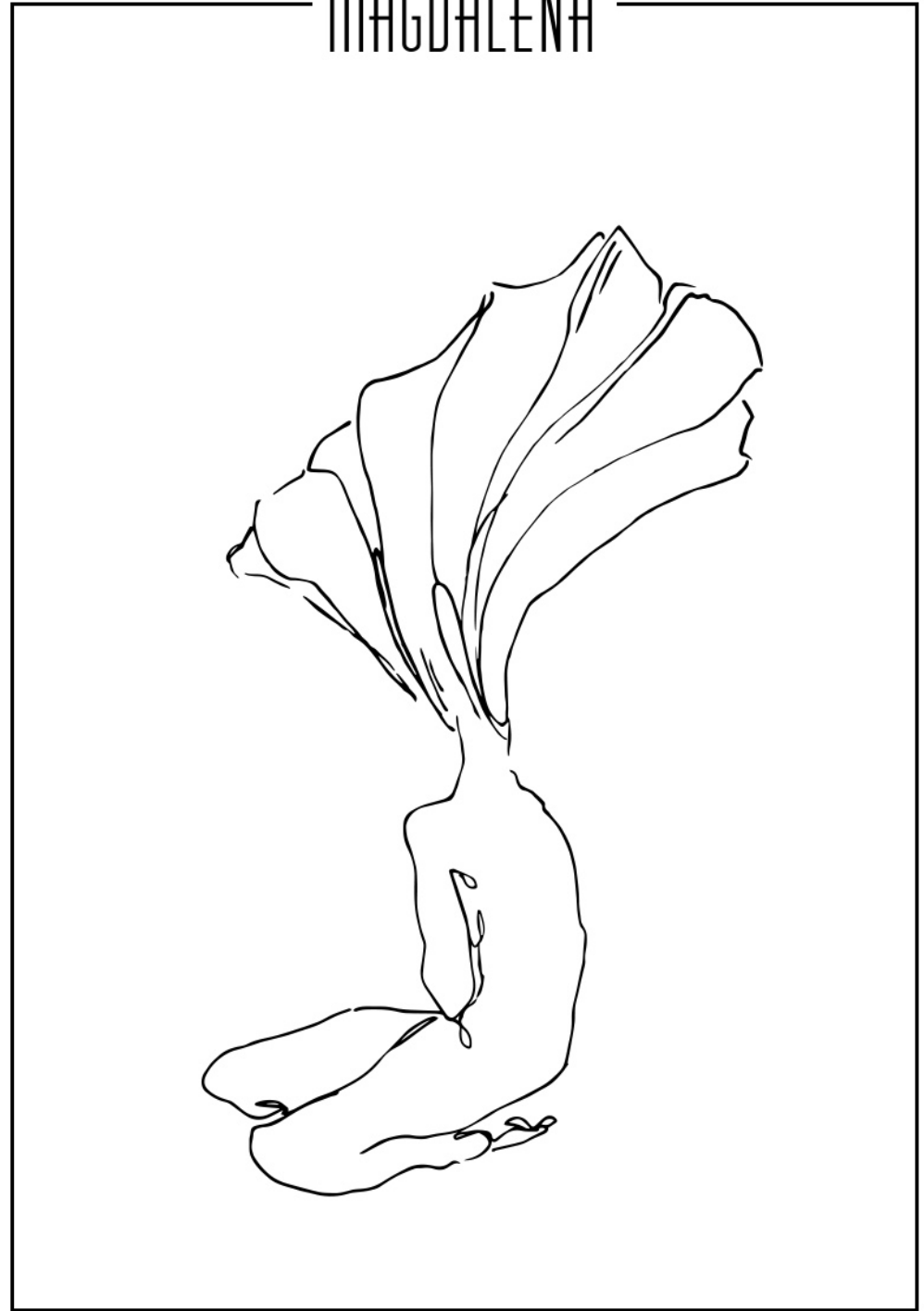


MAGDALENA



MENU

Fringale

Mozzarella di buffala, poivrons rouges rôtis, 'crumble' d'olive kalamata, basilic, vinaigre de vin rouge* 15

Tofu frit, asperges, tomates, champignons, dashi, bonite (poisson/fdm) 13

Tartare de champignons sauvages, yuzu, coriandre, parmesan, mayo épicée, graine de citrouille, lavash 15

Salade de betterave, pomme, bleu d'Élisabeth, roquette, noisettes grillées* 10

Petite bouchée

Assiette d'asperges de la ferme Sublime, hémérocalles grillées, citron, parmesan, huile d'olive* 9

Croquettes de lentilles corail, purée de coriandre, lime, hémérocalles 10

Caponata: tomates, aubergines, céleri, câpres, olives, noix de pin, focaccia (option **) 6

Choux toscan frits, sriracha, yuzu, sésame, coriandre, lime 9

Edamame, vinaigrette à l'huile de sésame, sriracha, soya 6

Artichauts maison, huile de menthe, chili, fromage pecorino (option **) 13

Trio de tartinades: pesto de pistache, tournesol germé, ail & carotte, purée d'aubergine, croûtons (option **) 14

Noix Magdalena: noix du Brésil, pacanes, amandes, noix de cajou, noisettes, paprika, cayenne, épices cajun, miel, origan 6

Olives mixtes (cerignola, kalamata, barese) oranges, et huile d'olive** 6

Assiette de fromages du Québec, compote du moment, noix* 16

Dent-Sucrée

Tiramisu au limoncello, mascarpone, zeste de lime 7

Barre de chocolat 70%, meringue, fruit de la passion* 9

* = Sans gluten ** = Vegan S.V.P. nous informer de vos allergies alimentaires

COCKTAILS

CAMOMILLA SOUR

Liqueur de Camomille, Té Bheag, sour maison, blanc d'oeuf, amer de poire fumée
12

APERITIVO SPRITZ

Aperitivo et vin mousseux, agrumes
9

SARBACANE MARTINI

Sherry, St-Germain, Vermouth sec, amer à la cardamome
12

THE TRADE-WIND

Rhum Brun, liqueur de Chinotto, lime, sour maison, amer à l'orange, sirop
12

THE TARTAN

Botanist gin, Drambuie, sherry, amer aromatiques, oseille, sauge
13

LA SOURCE (option sans alcool)

Gin, concombre, herbes fraîches, citron, sirop simple
11

LE YERBA

Prime-Mate, gingembre, lime
8