

# Maison du Festival

Croustilles / <i>Chips</i>	2,50\$
Noix épicées / <i>Spiced nuts</i>	6\$
Olives marinées / <i>Marinated olives</i>	6\$
Frites / <i>Fries</i>	7\$
Calmars frits, mayonnaise épicée <i>Fried calamari, spicy mayonnaise</i>	13\$
Salade de betteraves aux noix de grenoble, ricotta maison, vinaigrette au citron confit <i>Beet salad with walnuts, ricotta, lemon confit dressing</i>	14\$
Kale façon César, chips de proscuitto, crevettes nordiques panées <i>Kale Caesar salad, proscuitto chips, fried nordic shrimps</i>	14\$
Plateau de charcuteries, noix et olives <i>Charcuteries platter with nuts and olives</i>	20\$
Tartare de saumon, avocat, chips de bagel, salade de roquette <i>Salmon tartare, avocado, bagel chips, arugula salad</i>	17\$ / 25\$
Tartare de bœuf classique, frites / <i>Classic beef tartare, fries</i>	25\$
Hambourgeois de boeuf, mayonnaise à l'échalotte confite et érable, bacon, cheddar, frites et salade de chou <i>Beef burger, cheddar, bacon, preserved shallots mayonnaise, fries and colesaw</i>	20\$
Végé-hambourgeois au chou-fleur, pois chiches et courge, mayonnaise à l'échalotte confite et érable, cheddar, frite et salade de chou <i>Vege-burger with cauliflower, chick peas and squash, maple and preserved shallots mayonnaise, cheddar, fries and coleslaw</i>	20\$
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	6\$

\*Taxes incluses / service en sus \*Taxes included / service extra

**l'Astral**

Commandité par **Bell** Média