

A GRIGNOTER

PICKLES CROQUANTS ^{GF} ^V

Assortiment de Légumes Maison Marinés au Vinaigre et aux Épices

6€

BACON

Tranches de Bacon au Poivre Noir, Grillé et Réduction à la Bière

8€

CHOUX DE BRUXELLES AUX KIMCHI ^{GF}

Choux de Bruxelles et Bacon au Poivre Noir Grillé et sa Sauce Kimchi

9€

QUESADILLAS

Bœuf Braisé, Cantal, Pickles de Poivron, Pico de Gallo, et Crème Fraiche Citron Coriandre

10€

DUMPLINGS VAPEUR

4 Dumplings Par Boite



MAHI MAHI

Mousseline de Mahi-Mahi au Gingembre, Cebettes, Châtaignes Chinoise, et sa Sauce Miso Saké Beurre

12€

BOEUF

Bœuf Braisé aux 5 Épices, Pickles de Carottes, Cebettes, et sa Sauce Chili Ponzu

12€

VEGETARIEN

Farce aux Champignons, Carottes, Échalote, et sa Sauce à L'orange- Gingembre

10€

PORC

Farce au Porc, Choux Chinois, Cebettes, et sa Sauce Soja et Sésame

11€

NOS TACOS

3 TACOS POUR 19€

MAHI MAHI ^{GF}

Mahi-Mahi Poêlé, Sauce Citron Téquila, Mangue, Purée de Avocat, et Pickles de Jalapenos

BOEUF

Bœuf Braisé aux 5 Épices, Pickles de Échalote, Pico de Gallo, et Coriandre

CHOUX FLEUR ^{GF}

Marinés aux Épices, Champignons, Choux Rouge, Avocat, et Crème Fraiche Citron Coriandre

CHORIZO ^{GF}

Cantal, Salade de Choux Piquant, et Coriandre

PORC ^{GF}

Poitrine de Porc Braisé aux Épices d'Asie, Coriandre, Pickles de Carotte et Échalote

Articles de gluten et sans produits laitiers ne sont pas faits dans un environnement sans allergènes

FOOD BAR

 **QUARTER**
BAR. FOOD & COMPAGNIE

MUNCHIES

PICKLED VEGETABLES

House Pickled Assorted Mixed Vegetables

6€

BEER GLAZED BACON

Lager Glazed Black Pepper Bacon

8€

TACOS

3 Per Order for 18€

CAULIFLOWER

Spice Roasted Cauliflower, Sautéed Mushrooms, Red Cabbage, Cilantro-Lime Crema, Avocado

6€

BEEF SHORT RIB

5 Spice Braised Beef Short Rib, Pickled Shallot, Pico de Gallo, and Fresh Cilantro

7€

PORK BELLY

Asian Braised Belly, Crispy Belly, Pickled Shallot, and Carrot.

7€

MAHI MAHI

Seared Mahi, Tequila Lime Sauce, Mango Salsa, Avocado Puree, Pickled Jalapenos

7€

KIMCHI BRUSSEL SPROUTS

Roasted Brussel Sprouts with Black Pepper Bacon, and Kimchi Sauce

9€

MINI QUESADILLAS

Braised Beef Short Rib, Cantal Cheese, Pickled Peppers, Cilantro-Lime Crema, and Pico

10€

DUMPLINGS

4 Per Order

MAHI MAHI

Mahi Mahi, Ginger, Scallion, and Water Chestnut, Sake, Miso, Butter Dipping Sauce

12€

MUSHROOM & CARROT

Carrot, Mushroom, and Scallion, Ginger, Carrot, Orange Dipping Sauce, Pickled Ginger

10€

BEEF

5 Spice Braised Beef Short Rib, Pickled Carrot, and Scallion, Chili Ponzu Dipping Sauce, Pickled Ginger

12€

PORK

Ground Pork, Cabbage, and Scallion. Sweet Sesame Soy Dipping Sauce.

11€

FOOD BAR

LE DESSERT

"POTSTICKER" FAÇON TATIN

Farcie Pomme Caramélisée a la Cannelle, Poêler Puis Cuit a la Vapeur, Caramel Bourbon et Chantilly Vanille Maison

8€

GATEAU DE BANANE

Gateau de Banane, Éclats de Chocolat, Crème Anglaise à la Noix de Coco, et sa Sauce Mangue

10€

TACOS AU NUTELLA

Tortillas Craquante à la Cannelle, Garnie de Banane Caramélisées, Nutella, Chantilly à la Vanille et Coulis de Fruit Rouge Acidulée

7€

LA GAUFRE DU QUARTER

Gaufre Minute Fourre aux Éclats de Chocolat, Glace Vanille Maison, Coulis de Fruit Rouge Acidulée et Chantilly Vanille Maison

10€

SANDWICH GLACEE

Composés de 2 Cookies aux Saveurs Chocolate-Espresso avec Glace Vanille Maison Entre

8€

GLACE MAISON

Préparer Tous les Jours sans Lactose Framboise-Lavande, Vanille

6€

SWEETS

APPLE PIE POTSTICKER

Caramelized Apple Filled Dumplings Seared and Steamed with Rum. Served with Bourbon Caramel, and Chantilly Whipped Cream

8€

BANANAS N'CREAM

Seared Banana Bread, Coconut Crème Anglaise

10€

NUTELLA TACOS

2 Crispy Cinnamon Sugar Tortillas, Nutella, Caramelized Banana, Berry Sauce

7€

WAFFLE SUNDAE

Chocolate Chip Waffle, Housemade Ice Cream, Berry Sauce, Chantilly Cream

10€

ICE CREAM SANDWICH

Chef's Daily Ice Cream Sandwich Selection

8€

ICE CREAM

Daily Flavors Made to Order, Dairy-Free, 2 Scoops, Prepared by Plant Based Daily

6€

SWEETS