

RESTAURANT LE 1881

MEZZÉS À PARTAGER

À déguster au centre de la table,
accompagnés de notre pain pita.

BABA GANOUCHE 13 \$

Aubergine fumée, tahini, jus de citron, huile d'olive et grenade

HUMMUS 13 \$

Purée de pois chiches, tahini et huile d'olive

HUMMUS DE BETTERAVES 14 \$

Betteraves rôties, pois chiches, fromage de chèvre et huile d'olive

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT 8 \$

Préparé quotidiennement selon les produits de saison, huile d'herbes.

GRAVLAX DE SAUMON MAISON 18 \$

Labneh crémeux, concombre, radis pickles maison, huile à l'aneth et jeunes pousses

FRITES MAISON 7 \$

TARTARE DE SAUMON OU DE BŒUF

Entrée 17 \$

Plat 36 \$

Version plat servie avec frites maison ou salade.

PIEUVRE À LA PLANCHÀ 25 \$

Servie sur un hummus maison, olives noires, tomates cerises, concombre, pickles maison et huile d'herbes

FALAFELS MAISON 14 \$

Purée d'aubergines, cornichons, tomates, persil, sauce tahini et sumac

SALADES

SALADE DU MARCHÉ 8 \$

Laitue de saison, légumes croquants, fines herbes et vinaigrette maison

BURRATA 22 \$

Laitue de saison, légumes croquants, fines herbes et vinaigrette maison

SALADE CÉSAR À L'ICEBERG

Entrée 14 \$

Plat 24 \$

Bacon croustillant, parmesan vieilli, croûtons maison, câpres frites et vinaigrette César maison

SALADE DE ROQUETTE

Entrée 16 \$

Plat 24 \$

Haloumi, tomates cerises, concombres, quinoa rouge, noix de pin, menthe fraîche, pita croustillant et vinaigrette au citron

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 17 \$

Laitue, tomates, betteraves, radis, pommes, noix et vinaigre de xérès

SALADE DE CANARD CONFIT 30 \$

Kale, chou rouge, mousseline de carottes fumées, pommes, canneberges, dattes, cuisse de canard confite et vinaigrette à l'érable

RESTAURANT

LE 1881

PLATS PRINCIPAUX

CLUB SANDWICH 26 \$

Pain de campagne grillé, suprême de poulet, bacon fumé, cheddar, laitue et tomate. Servi avec frites maison ou salade.

BURGER 1881 25 \$

Bœuf grillé, oignons caramélisés, champignons sautés, vieux cheddar, mayonnaise chipotle maison et cornichons
Servi avec frites maison ou salade.
Option végétarienne avec steak végétarien disponible.

PAPPARDELLE AU BŒUF BRAISÉ 30 \$

Betteraves rôties, pois chiches, fromage de chèvre et huile d'olive

CAVATELLI MAISON 29 \$

Champignons sautés, sauce tomate légèrement épicée, parmesan et huile de basilic

SUPRÊME DE VOLAILLE AU ZAATAR 30 \$

Labneh crémeux, concombre, radis
Suprême de volaille grillé au zaatar et au citron, riz aux pignons de pin, dukkah, huile d'herbes et légumes du marché

BAVETTE DE BŒUF POÊLÉE 37 \$

Servie avec chimichurri et frites maison

CONTRE-FILET DE BŒUF POÊLÉE 50 \$

Roquette, tomates concassées, copeaux de parmesan, légumes du marché et frites maison

PLATS PRINCIPAUX

PÉTONCLES POÊLÉE 40 \$

Mousseline de betteraves, tomates concassées, émulsion au citron vert et huile de ciboulette

AGNEAU À LA CUILLÈRE 42 \$

Épaule d'agneau braisée lentement, jus d'agneau réduit au romarin, mousseline de pommes de terre et légumes du marché

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 11 \$

CHURROS 10 \$

Sauce caramel à la fleur de sel

FONDANT AU CHOCOLAT 12 \$

Servi avec crème glacée à la vanille

TARTE TATIN 12 \$

Pommes caramélisées servies tièdes avec crème glacée à la vanille

GÂTEAU AU FROMAGE 12 \$