

LE 1881

MEZZÉS À PARTAGER

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

BABA GANOUCHE

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

HOUMOUS DE BETTERAVES

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

HOUMOUS

Purée de pois chiches, tahini et huile d'olive.

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GRAVLAX DE SAUMON MAISON

Labneh, concombre, radis marinés maison, huile à l'aneth et jeunes pousses.

FALAFELS MAISON

Purée d'aubergines, radis, concombre, menthe fraîche, sauce tahini et sumac.

PIEUVRE À LA PLANCHA

Servi avec houmous maison, olives noires, tomates cerises, concombre, cornichons maison et huile.

FRITES MAISON

TARTARE DE SAUMON OU DE BŒUF

Entrée.

Plat servi avec des frites maison ou une salade.

\$13

\$13

\$13

\$8

\$18

\$14

\$25

\$7

\$17

\$36

SALADES

SALADE DU MARCHÉ

Mélange de saison, légumes croquants, herbes fraîches et vinaigrette maison.

\$8

BURRATA

Roquette, tomates fraîches, olives noires, huile d'olive et réduction de balsamique.

\$22

SALADE CÉSAR

Entrée

\$14

Plat

\$24

Laitue romaine, bacon croustillant, parmesan vieilli, croûtons maison et vinaigrette César maison.

SALADE DE ROQUETTE

Entrée

\$16

Plat

\$24

Fromage halloumi, tomates cerises, concombres, quinoa rouge, pignons de pin, menthe fraîche, pita croustillant et vinaigrette au citron.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

\$17

Mélange de laitues, tomates, betteraves, radis, dattes, canneberges, pommes, pacanes et vinaigrette au vinaigre de Xérès.

SALADE DE CANARD CONFIT

\$30

Kale, carottes, chou rouge, pacanes, canneberges et dattes, servie avec une cuisse de canard confite et une mousseline de carottes fumées.

PLATS PRINCIPAUX

BURGER 1881

Boeuf grillé, oignons caramélisés, champignons, cheddar vieilli, mayo chipotle, laitue et tomate. Frites maison ou salade. **Option végétarienne.**

CLUB SANDWICH

Pain de campagne grillé, poulet, bacon fumé, cheddar, laitue et tomate. Frites maison ou salade.

CAVATELLI MAISON

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

SUPRÊME DE VOLAILLE AU ZAATAR

Poulet grillé au zaatar et citron, riz, dukkha, huile aux herbes et légumes du marché.

PÊCHE DU JOUR

\$25

\$26

\$29

\$30

\$PM

CONTREFILET DE BŒUF SAISIE À LA POÊLE

\$50

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

PÉTONCLES POÊLÉS

\$40

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

AGNEAU À LA CUILÈRE

\$40

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

BAVETTE DE BŒUF POÊLÉE

\$37

Servie avec chimichurri et frites maison.

PAPPARDELLES DE BŒUF BRAISÉE

\$30

Côtes courtes braisées effilochées, champignons sautés, jus de cuisson et huile de truffe.

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

Servie avec une glace à la vanille.

TARTE TATIN

Pommes caramélisées servies tièdes avec crème glacée à la vanille.

\$12

\$12

GÂTEAU AU FROMAGE

\$12

CHURROS

Servie avec une sauce caramel.

\$10

CRÈME BRÛLÉE

\$11