



RESTO-BAR
Le Kube

De la Marmite – From the kettle

| | |
|---|----|
| Potage du jour Soup of the Day | 9 |
| Soupe à l'oignon gratinée French onion soup | 12 |
| Chaudrée de palourdes façon Bonaventure Clam Chowder à la Bonaventure | 12 |

Les Entrées – Starters

| | |
|---|----|
| Salade de homard et tomates ancestrales, pois verts et micro-pousses Lobster and heirloom tomato salad, sweet green peas and micro greens | 16 |
| Ris de veau déglacés au vin de Madère, fèves edamane, crème d'artichauts Glazed sweet breads, edamane beans, artichoke cream | 14 |
|  Feuilles de vignes farcies, légumes rôtis, mousseline de courge musquée, noix de pin Roasted vegetables stuffed vine leaves, butternut cream, pine nuts | 11 |
|  Salade verte, vinaigrette balsamique Mixed green salad, balsamic dressing | 9 |
| Tartare de saumon, mousse d'avocat au lait de coco Salmon tartare, avocado and coco milk mouse | 15 |

Les Salades Repas – Gourmet Salads

| | |
|---|----|
| Salade César avec poitrine de poulet grillée Classic Caesar salad with grilled chicken breast | 21 |
| Salade de roquette, crevettes et saumon poêlés, agrumes et avocat Arugula salad with pan fried shrimps and salmon, citrus and avocado | 24 |
| Salade frisée, jambon de Parme, légumes grillés à la Méditerranéenne Frisée lettuce, prosciutto, Mediterranean grilled vegetables | 22 |

 **Option végétarienne**

Taxes et service non-inclus / taxes and gratuity not included
Demandez les suggestions de plats sans gluten / Ask your waiter which dishes can be served gluten free



Plats Signature – Signature Dishes

| | |
|--|----|
| Moules à la provençale et frites maison Provençale style mussels and fresh french fries | 24 |
| Bavettes de bœuf Angus grillé, pomme pailles, salade roquette a huile d'olive et sel de mer Grilled Angus flank steak, potato straws and arugula lettuce | 34 |
| Arrivage marin du jour, garnitures du marché Sea catch with garnishes of the day | 34 |
| Tartare de saumon, mousse d'avocat au lait de coco Salmon tartare, avocado and coco milk mousse | 27 |
| Foie de veau de lait poêlé, mousseline de pommes rattes, oignons chipolini Milk fed veal liver, fingerling potato mousseline, glazed chipolini onions | 29 |
| Pâtes du jour, panchetta, sauce crème à la fleur d'ail Pasta of the day, panchetta, garlic flower cream sauce | 27 |

Grillades – Grill

| | |
|---|----|
| Poulet de Cornouailles à la portugaise Portuguese style grilled Cornish hen | 27 |
| Pieuvre grillée, confit d'oignons au vinaigre de Xérès Grilled octopus, candied onions, Cherry wine vinegar | 28 |
| Filet de bœuf Angus, champignons, pommes mousselines Angus beef tenderloin, mushroom, potato mousseline | 44 |
| Entrecôte de bœuf Angus grillée, frites maison Angus beef sirloin steak, house fries | 36 |

En Plus – More...

| | |
|--|----|
|  Pizza aux légumes grillés et fromage feta Grilled vegetables and feta pizza | 21 |
| Club sandwich, mayonnaise au chipotle Club sandwich, chipotle mayonnaise | 18 |
| Pizza au fromage de chèvre et proscuitto Goat cheese and proscuitto pizza | 24 |
| Hamburger de boeuf Angus, fromage de chèvre fumé et bacon confit à l'érable Angus hamburger, smoked goat cheese and maple glazed bacon | 22 |
|  Pizza aux tomates fraîches, mozzarella di buffala Fresh tomato and mozzarella di buffala pizza | 22 |
| Poutine au canard confit Candied duck poutine | 22 |



Pâtes sans gluten disponibles / gluten free pasta available

Taxes et service non-inclus / taxes and gratuity not included
Demandez les suggestions de plats sans gluten / Ask your waiter which dishes can be served gluten free