

ENTRÉES

Velouté du moment	5\$
Salade de betteraves fraîches, vinaigrette à la framboise	5\$
Poêlée d'escargots à la crème d'ail doux sur Portobello grillé au beurre, jeunes épinards, noix de cajou	9\$
Crevettes tempura salade de chou de Nappa au sésame, sauce sweet chili. Pour 4 : 9\$ Pour 12 : 21\$	9\$
Rillettes de sanglier salade de shiitake au xérès, chutney de mûres et bleuets à l'abricot, feuilles de roquette fraîches et croûtons de pain d'épices.	10\$
Gravlax de saumon à l'érable et moutarde de Meaux, salade de fenouil à l'orange et croustillant de sésame.	11\$
Pétoncles Poêlés sur crèmeuse de maïs, vinaigrette de bonbon de bacon et café	15*\$

PLATS PRINCIPAUX

Linguine carbonara

Crème, vin blanc et lardons.

19\$

Poulet du Général Tao

vermicelle de riz, légumes et noix de cajou.

20\$

Filet de saumon laqué au miel

sauce crémeuse au miel sur riz et légumes

23\$

Tartare de saumon

Croûtons, salade verte et frites

24\$

Bavette de veau marinée

sauce romarin ou fromage le Rassembleu, sur poêlée de patates ratte et légumes

25\$

Linguine pétoncles et crevettes

Sauce crème et vin blanc et pesto tomates.

26\$

Tartare de bœuf

Salade de haricots verts, copeaux de parmesan et frites

26\$

Contre-filet Angus AAA 10oz

sauce romarin ou fromage le Rassembleu sur poêlée de patates ratte et légumes

31*\$

Pomme de ris de veau rôtie

sauce minute au porto blanc, pignons de pin torréfiés, compote à la poire, patates ratte rôties.

38*\$

DESSERTS

Glace du jour	5\$
Truffe de Noël chocolat et Bailey's	7\$
Gâteau fromage et son coulis	7\$
Crème brulée du moment	8\$

CAFÉS

Thé ou Tisane	2\$
Café régulier	2.5\$
Cappuccino	3.5\$
The MightyLeaf	2.75\$
Café latté	3.75\$
Cafés Alcoolisés Espagnol, Brésilien, Irlandais, Bailey's, B52	9.00\$