

## Menu soir

Miche maison, dukkah aux 12 épices,  
huile d'olive grecque récoltée  
hâtivement

4,00 \$CA

Foie gras, pommes, romarin, lard fumé

25,00 \$CA

Bruxelles, miel fumé, amandes  
torréfiées, espuma de pain

8,00 \$CA

Boeuf Wagyu, lard à la tire Ste-  
Catherine, choucroute, crème sure  
fumée

40,00 \$CA

Tartare de bison, armillaires, jerky, foie  
gras au sel

Tartre entrée 18 / Tartare plat 32

Pétoncles U-10, céleris-raves, vinaigrette  
à la pomme verte et aneth

26,00 \$CA

## Table d'hôte soir 46.00\$

Courge au beurre, molé piquante,  
yogourt de chèvre, pacances aux épices

Ces entrées sont disponible à la carte

Dorade royale, fenouil confit, lentilles  
frites, fumet safrané

Ces plats sont disponibles à la carte

Dessert: "Cheese cake" aux pommes,  
chocolat blanc et thé chai, courge au  
balsamique

Boudin de sanglier, béarnaise, ail noir,  
crumble à l'encre de seiche

Magret de canard, betteraves  
fermentées, radis fumés, terre  
cardamome et café

Omble de l'île de Baffin, tagliatelles de  
céleris-raves, babeurre, huile de sariette

Scarpinocc maison, morilles, asperges  
blanches, pois verts et salsifis

## Men dégustation

5 services sans vin

70,00 \$CA

5 services avec vin

115,00 \$CA

Menu Tapas du mercredi au dimanche soir dès 17h30 (saison 2019 terminé - de retour l'an prochain)

Extra pain grillé

1,50 \$CA

Burrata, sauce Romesco, amandes

19,00 \$CA

Houmous à al patate douce, caramel de betterave

5,00 \$CA

Frites de légumes racines, choux-fleurs panés, mayonnaise de carotte

6,00 \$CA

Caponata de légumes marinés, Xérès

7,00 \$CA

Crevettes nordiques, avocat, fraises et ananas

7,00 \$CA

Salade de calmars, kimchi, tomates confites, concombre

6,00 \$CA

Espadon mariné, grillé, radis ninja, endemames

6,00 \$CA

Éperlans frits, sauce tartare classique

5,00 \$CA

Taco de pieuvre, chorizo, maïs, pico de gallo, coriandre

10,00 \$CA

Mi-cuit de foie gras, Madère, framboise noire

12,00 \$CA

"Pop corn" de ris de veau, miel des 3-Rivières pimenté

8,00 \$CA

Cuisses de caille tandoori, crème sure  
aux épices Indienne

10,00 \$CA

Ribs à la coréenne, soya, sésame,  
wakamé

8,00 \$CA

Burger de boeuf Wagyu, pain brioché,  
gouda fumé

9,00 \$CA

Churros, caramal à la fève de tonka,  
cannelle

6,00 \$CA

Fin de saison bientôt

SVP appeler avant de vous déplacer

### Menu midi

Table d'hôte 2 services à partir de

22,00 \$CA

Notre table d'hôte midi change à toutes  
les semaines (Disponible du mercredi  
au vendredi)