

ENTRÉES

	<u>En table d'hôte</u>	<u>À la carte</u>
· Potage de l'inspiration du jour	Inclus	6,00\$
· Croquette de fromage de chèvre en croûte d'amande, compotée d'argousier à l'érable	Inclus	11,00\$
· Salade de moules marinées style escabèche	Inclus	10,50\$
· Boudin poêlé sur brunoise de pommes crémeuses au miel de trèfle et épices	Inclus	11,25\$
· Salade mesclun légumes de saison et vinaigrette à base de miel et moutarde	Inclus	10,50\$
· Pignons de canard confit sur purée d'oignons caramélisés au vin rouge	Inclus	11,25\$
· Salade de céleri-rave, noix de Grenoble et fromage bleu	Inclus	11,00\$
· Feuilleté d'escargots aux champignons et lardons fumés en sauce crémeuse	+2,00\$	12,75\$
· Fondue 3 fromages (parmesan, Mont St-Benoît et Bleu l'Hermite de l'Abbaye St-Benoît)	+3,00\$	16,00\$
· Calmars frits et coulis de mangue épicé	+3,50\$	13,25\$
· Tartare de saumon (pomme, lime et coriandre)	+5,00\$	17,50\$
· Assiette de fromages et charcuteries artisanales	N/A	17,25\$
· Tartare de canard, émulsion froide au paprika fumé et à l'argousier	N/A	18,00\$

"Assiette de pâtes"

offert tous les soirs

de 16 h30 à la fermeture

Un seul prix

18 \$

24 possibilités

Votre choix de pâtes :

- Fettucinis
- Penne
- Spaghetti
- Spaghetti sans gluten (extra 2,50 \$)

Votre choix de sauce :

- Gigi : bacon, champignons, sauce rosée et parmesan
- À la viande : sauce maison
- Primavera : zucchini, champignons, poivrons et sauce tomate
- Arabiata : sauce tomate épicée et vin rouge
- Alfredo : sauce crème et parmesan
- Carbonara : bacon, sauce crème et parmesan (extra 2,50 \$)

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Les moules

Accompagné de frites et mayonnaise maison

(2 lbs / 1 lb)

- Moules marinières (vin blanc, beurre, échalotes françaises et ail)

(18,50 \$ / 14,25 \$)

- Moules fraîcheur (vin blanc, jus de lime, échalotes et coriandre fraîche)

(19,00 \$ / 15,50 \$)

- Moules Québécoises (vin blanc, beurre, pommes, sirop d'érable, moutarde à l'ancienne)

(19,50 \$ / 15,75 \$)

- Moules au pesto rosso (vin blanc, pesto et tomates séchées)

(19,00 \$ / 15,50 \$)

- Moules indiennes (vin blanc, beurre, cari, coriandre fraîche et gingembre)

(19,50 \$ / 16,00 \$)

- Moules à la chipotle (sirop d'érable, jus de lime et échalote)

(19,25 \$ / 15,75 \$)

- Moules moutardines (vin blanc, crème, beurre, moutarde de Dijon et thym)

(20,00 \$ / 16,25 \$)

- Moules carbonara (vin blanc, bacon, ail et crème)

(21,00 \$ / 16,75 \$)

- Moules aux poireaux (vin blanc, crème, échalotes, poireaux et ail)

(20,50 \$ / 16,25 \$)

- Moules caprine (vin blanc, crème, beurre, confit d'oignons et fromage de chèvre)

(21,75 \$ / 17,00 \$)

- Moules fromage bleu (vin blanc, crème, beurre et fromage bleu)

(22,00 \$ / 16,75 \$)

- Moules de Bobines (vin blanc, crème, échalotes, ail, truite fumée)

(22,50 \$ / 17,25 \$)

-
- Bouillabaisse de fruits de mer au safran et basilic (pétoncles, crevettes, moules et poisson) **28,50 \$**

- Avec frites **+3,25 \$**

NOS STEAKS FRITES

(À partir de 27,50 \$)



- Foie de veau poêlé, sauce bordelaise
 - 100 g _____ 19,00 \$
 - 200 g _____ 25,00 \$
- Steak de macreuse de bœuf 8 onces, sauce au poivre 27,50 \$
- Carré d'agneau grillé et sauce corsé au vin rouge 40,00 \$
 - Avec pommes de terre et légumes (+5,00 \$)
- Faux filet de bœuf AAA 10 onces, sauce au porto 34,00 \$
- Rib steak de bœuf Québec 12 onces, sauce au poivre 42,50 \$
- Bavette de boeuf Wagyu 8 onces, sauce bordelaise 39,00 \$
- Filet mignon de boeuf grillé, sauce au porto
 - 5 onces _____ 31,00 \$
 - 7 onces _____ 37,00 \$
 - 12 onces _____ 56,00 \$
- Tartare de bœuf classique servi avec frites et salade 24,50 \$

Complétez avec un accompagnement de la mer

- 3/4 lbs de moules marinières (beurre, ail, échalote et vin blanc) 8,00 \$
- 3/4 lbs de moules à la moutarde 12,50 \$
- 4 crevettes sautées à la cajun 9,50 \$
- 4 gros pétoncles poêlés sur réduction d'orange 14,25 \$
- 4 crevettes papillon en croûte de basilic 10,00 \$

Nos steaks sont accompagnés de frites et mayonnaises maison