



MENU DU MIDI

Notre menu du midi propose une variété de plats mettant en valeur les ingrédients frais et de saison provenant de nos fournisseurs locaux. Nous offrons des mets d’inspiration française auxquels notre chef ajoute sa touche personnelle.

Certains de nos plats sont sans gluten, sans produits laitiers, végétariens ou même végétaliens. Renseignez-vous auprès de votre serveur.

Notre équipe porte une attention particulière aux allergènes, mais nous ne pouvons malheureusement en garantir l’absence totale en raison de la contamination croisée.

SG : sans gluten, **SL** : sans lactose, **VG** : végétarien, **VÉGANE** : végétalien

ENTRÉES

Potage du moment ou salade verte (VG, SG, SL)	8 \$
Cappuccino de moules au cari et noisettes	13 \$
Salade d’endives, bacon, fromage Alfred le Fermier, vinaigrette à l’érable (SG)	13 \$
Gravlax de saumon, mangue, déclinaisons de betterave, crème sure	14 \$
Salade tiède de pieuvre, pommes de terre Gabrielle, mayonnaise à l’aneth (SL)	15 \$
Huîtres de la côte Est (6), mignonnette aux fruits (SG, SL)	24 \$

PLATS PRINCIPAUX

Risotto de fregula aux champignons, <i>chips</i> de parmesan (VG)	25 \$
Boudin noir, écrasé de pommes de terre, choux de Bruxelles, jus au vin rouge (SG)	25 \$
Pâtes fraîches au confit de canard, crème et <i>chips</i> de topinambour	26 \$
Bavette de bœuf AAA à la bordelaise, lardons, champignons, vin rouge, servie avec frites ou salade verte (SG)	33 \$
Flétan, purée de brocoli, broccolinis, beurre blanc à l’orange (SG)	34 \$

DESSERTS

Poire Belle-Hélène, sauce au chocolat, crème chantilly, amandes caramélisées et biscuit au chocolat (SG)	8 \$
Biscuit double chocolat, banane, crème glacée Coaticook à la vanille	9 \$
Paris-Brest	10 \$