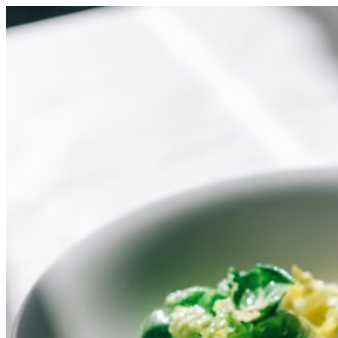
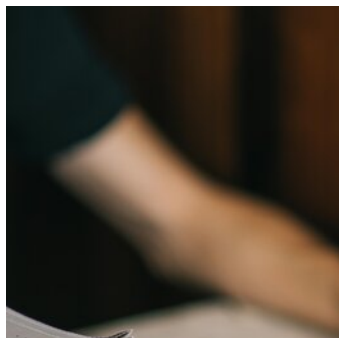




SOUPES

Gaspacho aux deux tomates, ratatouille croquante v

15.00

Minestrone aux saucisses grillées et légumes

18.00

Soupe de poissons, croûtons, Louis d'Or et rouille

20.00

ENTRÉES

Salade de laitues, vinaigrette maison v

13.50

Salade de jeune roquette, fenouil, parmesan et vinaigrette

au citron v

16.50

Saumon fumé de nos fumoirs

28.50

Tartare de saumon à l'huile de truffe ou classique

24.50

Tartare de bœuf et pommes allumettes

24.50

Ravioli de champignons, jus de viande, noix de pins et

roquette

24.50

Calmars et courgettes grillés, citron et balsamique

25.50

Hareng fumé des Iles-de-la-Madeleine, salade tiède de

rattes et betteraves

23.50

Ragoût d'escargots au basilic, portabelle, tubetti et

tomates confites

24.50

Crab Cake, sauce gribiche et julienne de concombres

24.50

Tian de légumes au cheddar de lait cru v

24.50

Croustillant de chèvre chaud aux pommes et aux noix v

24.50

Rillettes de saumon fumé et pastis

18.50

Boudin maison et sauce au cidre, purée de céleri-rave

22.50

Foie gras torchon de la maison

34.50

LES A COTÉS

Haricots en salade, au beurre ou vapeur v

10.50

Tomates en salade v

10.50

Frites

10.50

Pomme allumettes

9.50

Purée de pomme de terre v

9.50

Poêlée de champignons v

17.50

SALADES

Salade tiède mixte à l'huile de truffe, œuf poché, haricots
et lardons
29.50

Salade de saumon fumé, bébés épinards et avocat
39. 50

Salade de romaine façon césar, volaille de la ferme des
Voltigeurs et lardons
34.50

Salade de crevettes sauvages grillées, vinaigrette à
l'huile de sésame 33. 50
33.50

PLATS

Tartare de saumon à l'huile de truffe ou classique
37.50

Tartare de bœuf et pommes allumettes
37.50

Cuisse de canard confite, pommes de terre rattes rôties et
salade
34.50

Boudin maison et sauce au cidre, purée de céleri-rave
32.50

Risotto aux asperges et champignons sauvages
33.50

Ravioli de champignons, jus de viande, noix de pins et
roquette
34.50

Mac'n cheese au chou-fleur, Migneron et pangrattato v

29.50

Portobello grillé, légumes racines, bouillon au miso,
herbes fraîches (vegan)

29.50

Moules et frites façon Leméac

33.50

Pot au feu de saumon à la fleur de sel

42.50

Pétoncles poêlés, écrasé de pommes de terre rattes au
caviar de Mujjol

49.50

Cabillaud sauvage d'Islande, purée au fenouil et sauce
vierge

52.50

½ Poulet de Cornouaille grillé, frites de polenta aux olives
noires

34.50

Onglet de boeuf grillé (8 onces), frites et beurre maître
d'hôtel

39.50

Magret de canard rôti, dumpling, shiitakes, bok choy,
sauce aigre-douce

42.50

Filet mignon de bœuf, King braisé, purée de panais, sauce
vin rouge

66.50

Carré d'agneau du Québec, gratin, petits pois à la
française

64.50

Côte de veau de lait grillée, tomates et mozzarella fraîche

64.50

Pavé de foie de veau en croûte de ciboulette et purée à

l'oignon caramélisé

43.50

Faux filet de bœuf grillé (Rib eye 14 onces), frites et sauce

aux poivres

64.50

v possibilité végétarienne

Chef de cuisine : Olivier Belzile

RÉSERVATION EN LIGNE