

[menu du jour](#)

[liste des cocktails](#)

[liste des vins](#)

MENU

Menu août 2024 – À titre indicatif

Sujet à changement sans préavis

Huîtres, mignonette, sauce cocktail, sauce piquante au jalapeno – 21/40

Tataki de thon rouge de la Gaspésie, tonnato, lime kefir, chou-rave – 25

Salade du marché, cheddar Avonlea, amandes – 24

Fleurs de courgette frites, ricotta, tomates ancestrales, anchois cantabrico – 25

Tartare de boeuf, aioli d'ail noir, radis, jaune d'oeuf – 25

Flanc de porc, concombre, melon d'eau, arachides – 25

Agnolotti au maïs, ricotta, chanterelles, champignons homard – 36

Espadon grillé, sauce vierge, zucchini – 45

Porc de la ferme Beaurivage, fenouil, chanterelles, fromage de chèvre, béarnaise – 36

Demi poulet de Cornouailles, purée de pdt, champignons homard, sauce foie gras – 38

Onglet de boeuf, frites, sauce au poivre – P.M.

Cocktail list

Orleans Daiquiri – 17

Plantation 3 Étoiles, Qc strawberries, tarragon, lime

Olivette – 16

Bortanist, St Germain, Noilly Pratt

Wasp Sting – 18

Hornitos blanco, jalapeño, honey, lemon

Wine list

AUG 9 WINE LIST

appelez-nous

info@tuckshop.ca

514 439 7432

nos heures