

LES ENTRÉES

LES HUITRES

SERVIES SUR GLACE AVEC CITRON ET MIGNONETTE MAISON

DEMI-DOUZAIN	21,00\$
DOUZAIN	39,00\$

PLANCHE D’ANTIPASTI 29,00\$

CHARCUTERIES FINES, PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON, FROMAGE CACCIOCVALLO, LÉGUMES MARINÉS, OLIVES ET CROÛTONS

VELOUTÉ D'ASPERGES, CROÛTONS À L'HUILE D'OLIVE 19,00\$

ASPERGES MARINÉES ET BASILIC CITRON

SOUPE MINISTRONE 17,00\$

COPEAUX DE PARMESAN, PANCETTA, FREGOLA DI SARDA

COEUR DE ROMAINE AU PARMESAN 18,00\$

VINAIGRETTE CRÉMEUSE, ANCHOIS, CROÛTONS À L’AIL, BACON, OEUF POCHÉ

SALADE SAISONNIÈRE 16,00\$

TOMATES CERISES, OLIVES KALAMATA ET PISTACHES

BETTERAVES JAUNES ET CHIOGGIA, MOZZARELLA DE BUFFLONNE 19,00\$

VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET PISTACHES

GRAVLAX DE SAUMON MAISON 21,00\$

SALADE DE FENOUIL ET AGRUMES, YOGOURT À L'ANETH, VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT

½ TARTARE DE SAUMON 23,00\$

CLASSIQUE OU CITRONNÉ AU YOGOURT, TOBIKO ET ANETH

CALMARS FRITS AU GRANA PADANO 21,00\$

SAUCE TOMATE ÉPICÉE, MAYONNAISE LIME-CORIANDRE

PIEUVRE GRILLÉE 23,00\$

SALADE DE TOMATES ET OLIVES, VINAIGRETTE À L’ORIGAN

½ TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 23,00\$

TARTARE DE THON ET MANGUE 26,00\$

MOUSSE AVOCAT, COULIS DE MANGUE ET JALAPENO

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO 18,00\$

CHUTNEY DE POMMES ET MARINADES

LES PLATS

LES TARTARES 36,00\$

RAVIOLI DE VEAU, SAUCE CRÈME AU PORTO 32,00\$

CHAMPIGNONS FORESTIERS, JUS DE VEAU ET PARMESAN

- SAUMON CLASSIQUE
 - SAUMON CITRONNÉ AU YOGOURT, TOBIKO ET ANETH
 - BOEUF CLASSIQUE
- ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE OU FRITES

CASSEROLE DE MOULES
DE L'ÎLE-DU-PRINCE- ÉDOUARD 31,00\$

SALADE OU FRITES À LA MARINIÈRE OU CRÈME ET LARDONS

FISH'N FRITES DE MORUE FAÇON BERNARD 28,00\$

PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, CÉLERI RÉMOULADE, SAUCE TARTARE

SAUMON POÊLÉ, SAUCE À L'OSEILLE 34,00\$

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS, POIREAUX CONFITS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

FLÉTAN POÊLÉ ET BRIOCHE AU SÉSAME 43,00\$

PURÉE DE FENOUIL, MINI COURGETTES ET HUILE DE SATAY

PÉTONCLES RÔTIS, SHIITAKES BRAISÉS 41,00\$

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR ET BOK CHOY RÔTIS, SAUCE TRUFFE-MARSALA

SPAGHETTINI AUX PALOURDES 33,00\$

BEURRE À L'ESTRAGON, OLIVES VERTES ET ROQUETTE POIVRÉE

ORECCHIETTE À LA COURGE ET RICOTTA MAISON 28,00\$

CHÂTAIGNES, GRAINES DE COURGE ET RICOTTA MAISON (PLAT VÉGÉ)

CUISSE DE LAPIN BRAISÉE SAUCE À LA MOUTARDE 36,00\$

TOPINAMBOURS RÔTI, POIREAUX GRILLÉS ET PIGNONS DE PIN

FOIE DE VEAU GRILLÉ, SAUCE CHARCUTIÈRE 37,00\$

TOMBÉE D'ÉPINARDS, PAVÉ DE POMMES DE TERRE CONFITE, ÉCHALOTES FRITES

POULET À LA MÉDITERRANÉENNE, FRITES DE POLENTA AU ROMARIN 29,00\$

POÊLÉE DE LÉGUMES GLACÉS

CUISSE DE CANARD CONFITE 30,00\$

POMMES DE TERRE SARLADAISES, ROQUETTE ET JUS DE VOLAILLE

BAVETTE DE BOEUF ANGUS GRILLÉE 36,00\$

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, ACCOMPAGNÉ DE FRITES, SALADE OU PURÉE DE POMMES DE TERRE

LES DESSERTS

PAVLOVA APÉROL SPRITZ 15,00\$

COMPOTÉE DE FRAISES ET APÉROL, MOUSSE PROSECCO ET ORANGE

PUDDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE 12,00\$

GLACE VANILLE

TARTELETTE AU CITRON 13,00\$

MERINGUE ET GEL AU CITRON

ASSIETTE DE PETITS FOURS (3) 9,00\$

MILLEFEUILLE À LA RHUBARB 15,00\$

RHUBARBE RÔTIE, MASCARPONE ET CRÈME FOUETTÉE VANILLE

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 14,00\$

CRÈME ANGLAISE, SAUCE CHOCOLAT, PRALINÉE, AMANDES EFFILÉES

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 16,00\$

GLACE VANILLE ET GRUÉ DE CACAO

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 11,00\$

SORBETS ET GLACES

4,00\$

SORBET LIME, GLACE VANILLE OU DOUBLE CHOCOLAT

LES FROMAGES DU QUÉBEC

70 GRAMMES DU FROMAGE DE VOTRE CHOIX
MARMELADE MAISON, FRUITS SECS, NOIX ET RAISINS FRAIS

1 VARIÉTÉ

14,00\$

2 VARIÉTÉS

26,00\$

3 VARIÉTÉS

34,00\$