

Entrées

Huîtres (selon l'arrivage) ... <i>Oysters (catch of the day) ...</i>	PM
Betteraves rouges, hummus et betteraves pickled, cheddar d'Avonlea, noix bbq... <i>Red beets , pickled beet and hummus, Avonlea cheddar, bbq nuts ...</i>	12\$
Polpette de veau au caciocavallo fumé, spaghetti et pain à l'ail, ricotta truffée... <i>Veal polpette, garlic bread and spaghetti, truffled ricotta...</i>	14\$
Tartare de bœuf, crème de cornichons, œuf au vinaigre, échalotes frites, parmesan ... <i>Beef tartare, cream of pickles, pickled egg, fried shallots, parmesan...</i>	15\$
Tartare de saumon à la truffe, concombre, sauce aigrelette au caviar, fenouils ... <i>Salmon tartare truffle vinaigrette, cucumber, aigrelette sauce with caviar, fennel ...</i>	15\$
Pieuvre grillée façon Ibérique, fideuà aux poivrons rouges et Aioli... <i>Iberic style grilled octopus, red peppers and Aioli fideuà ...</i>	17\$
Croquettes de bœuf, rémoulade de légumes, truffade d'œuf, béarnaise classique... <i>Braised beef croquettes, vegetables remoulade, truffle egg, classic bearnaise...</i>	12\$
Croquetas (4), Capicollo et fromage Hatley, légumes marinés... <i>Croquetas, Capicollo and Chemin de Hatley cheese, marinated vegetables ...</i>	12\$
Le gros plateau, fromage, charcuterie, pleins de condiments, fritures, du cru... <i>The big plate to share, cheese, charcuterie, a lot of condiments, fritters, crudo...</i>	22\$
Huîtres gratinées (4) <i>Oysters au gratin ...</i>	14\$

Plats

Poke bol de saumon de l'Atlantique, Wafu, légumes, avocats, concombres, sauce Ponzu, riz vapeur ... <i>Atlantic Salmon poke bowl, Wafu, slaw, avocados, cucumbers, Ponzu sauce, steamed rice ...</i>	22\$
Risotto aux champignons, macédoine de légumes, fromage Chemin de Hatley... <i>Wild mushroom risotto, vegetables macedoine, Chemin de Hatley cheese...</i> Avec cuisse de canard confite / Confit duck	19\$ +8\$
Pétoncles et choux-fleurs, beurre noisette, chips de ratte... <i>Scallops and cauliflowers, brown butter, fingerling potatoes chips ...</i>	30\$
Tartare de bœuf, crème de cornichons, échalotes frites, parmesan ... <i>Beef tartare, cream of pickles, pickled egg, fried shallots, parmesan ...</i>	28\$
Tartare de saumon à la truffe, concombres, sauce aigrelette au caviar, fenouils ... <i>Salmon tartare truffle vinaigrette, cucumbers, aigrelette sauce with caviar and fennel ...</i>	28\$
Filet de porc saumuré et fumé, carottes rôties et en purée, embeurrée de chou rouge... <i>Smoked pork tenderloin, roasted carrots and carrot puree, braised red cabbage ...</i>	24\$
Poulet bio façon Kentucky, bouchée à la reine aux ris de veau et macédoine de légumes, velouté aux champignons... <i>Bio fried chicken Kentucky style, puff pastry with sweet breads, vegetables macedoine and mushrooms sauce ...</i>	27\$
Jarret d'agneau braisé, Baba ganousch au féta, artichauts, Spätzles aux olives, chou-fleur... <i>Braised lamb shank, feta and baba ganousch, artichokes, black olive Spätzle, cauliflower...</i>	34\$
Grilled mix pour deux, grand festin pour deux, accompagnés de salades, poutine, cornichons, sauce BBQ à la mélasse ... <i>Grilled mix, a feast for two, served with salads, poutine, pickles, BBQ molasses sauce ...</i>	60\$