

Potage du jour 7.

Salade du moment 8.

*Queue de homard des Îles, beurre de noix de coco rôties,
coulis de tomates jaunes au colombo 12.*

Mi tartare de bœuf Eumatimi, copeaux de Fin Renard et croustilles B.B.Q. 12.

*Foie gras Maurel-Coulombe poêlé, sauté de shiitake et
têtes de violon à l'huile de noisette 21.*

Verre de Loupiac 7.50 / Les Premières Grives 6.25

La Chose entrée 10.

(burger ouvert de lapin, confit d'oignon, Victor & Berthold et mayo aux câpres)

*Tartiflette façon chose : pommes de terre gabrielle, topinambour,
lardons, crème et fromages du Québec..... 16.*

Rouleaux printanier et croustillant de champignons .. 18.

Boudin noir maison, sur purée de pommes de terre et salade 20.

Risotto aux pinces de homard, têtes de violon et cheddar vieillis ... 4.

Poisson du jour 24.

Magret de canard la Canardière, cipollinis et pomme de terre sarladaise ... 25.

Steak de cerf de Boileau sauce cèpes et thym frais 29.

La Chose de la Chef 27.

Lapin Général Machin (Tao) sur riz basmati et légumes

Menu découverte, 5 services (table complète) 55.00.

Accords mets et vins 30.00

Notre mission, faire découvrir une cuisine créative qui célèbre les éleveurs locaux et soucieuse de notre environnement, dans une ambiance décontractée.

Brunch, dimanche de

10h00 @ 14h30

Mimosa Champagne 10. Flûte de Champagne 18.

Mimosa Mousseux 6. Flûte de Mousseux 7.

BRUNCH du 19 mai

Au choix

Potage du jour — Smoothie —

Jus d'orange — Chocolat chaud

≈

Bol de fruits frais, granola et miel .. 14.

*Pain doré à l'ananas, noix de coco rôtie
et sirop au rhum15.*

*Omelette aux champignons, fromage
d'ici et chorizo 16.*

*Mijoté d'œufs au homard, deux
tomates fenouil rôti et crème 17.*

*Boudin maison, poêlée d'asperges aux
pistaches et œuf poché 18.*

*Œuf brouillés aux têtes de violon
saucisse de lapin et crème sure 16.*

Le poisson du jour 18.

*Poutine à l'omble fumé grillé, crème
aux courgettes, coriandre et copeaux
de Fin Renard 17.*

≈

Café régulier ou thé

Café, thé et tisane

Nous servons du café équitable Rico

	<i>P.</i>	<i>G.</i>
<i>Café, thé ou tisane</i>	<i>2.25</i>	
<i>Espresso ou allongé</i>	<i>2.75</i>	
<i>Cappuccino</i>	<i>4.</i>	
<i>Latte</i>	<i>4.25</i>	
<i>Chocolat chaud maison</i>	<i>4.</i>	<i>6.</i>
<i>Jus</i>		
<i>Orange</i>	<i>2.</i>	<i>4.</i>
<i>Pamplemousse</i>	<i>2.</i>	<i>4.</i>
<i>Smoothie</i>	<i>3.</i>	<i>5.</i>
<i>Les extras</i>		
<i>Pommes de terre rissolées</i>		<i>3.</i>
<i>Sirop d'érable</i>		<i>2.</i>
<i>Chorizo grillé</i>		<i>5.</i>
<i>Baquette grillée, confiture maison</i>		<i>2.</i>
<i>Fèves au lard maison</i>		<i>4.</i>

Desserts

<i>Sorbet à la saveur du jour.....</i>	<i>8.</i>
<i>Pot de crème au chocolat blanc caramélisé, ananas confit aux feuilles de limettier, et mousse à la noix de coco.....</i>	<i>9.</i>
<i>Soupe froide au thé Chai, parfait glacé au miel et pistache, caramel croquant.....</i>	<i>10.</i>
<i>Mousse au sirop d'érable, dacquoise aux amandes rôties et poivre long</i>	<i>9.</i>
<i>Trio de crèmes glacées maison</i>	<i>10.</i>
<i>La Chose sucrée.....</i>	<i>9.</i>

Desserts

<i>Fromage de chez nous, la portion.....</i>	<i>6.</i>
<i>Sorbet à la saveur du jour.....</i>	<i>8.</i>
<i>Pot de crème au chocolat blanc caramélisé, ananas confit aux feuilles de limettier, et mousse à la noix de coco</i>	<i>9.</i>
<i>Soupe froide au thé Chai, parfait glacé au miel et pistache, caramel croquant</i>	<i>10.</i>
<i>Mousse au sirop d'érable, dacquoise aux amandes rôties et poivre long</i>	<i>9.</i>
<i>Trio de crèmes glacées maison</i>	<i>10.</i>
<i>La chose sucrée</i>	<i>9.</i>
<i>Verre de Rivesaltes vin doux</i>	<i>8.</i>

Café, thé et tisane

*Nous servons du café Rico équitable et
des thés et tisanes de Camelia Sinensis*

<i>Café, thé, et tisane.....</i>	<i>2.25</i>
<i>Espresso ou allongé.....</i>	<i>2.75</i>
<i>Cappuccino.....</i>	<i>4.</i>
<i>Latte.....</i>	<i>4.25</i>