

Les choix de menus proposé ci dessous sont à titre indicatif, ils sont susceptibles de changer sans préavis.



La cuisine ferme à 20h30. Nous vous souhaitons un agréable moment de plaisir !

En raison des restrictions sanitaires, et pour servir un maximum de clients, merci de noter que nous opérons désormais sur 2 créneaux horaires pour les services du soir :

1^e service : 17h à 18h45 2^e service : 19h00 à 21h

Nous demandons à notre aimable clientèle du 1^e service de bien vouloir libérer leurs tables pour 18h45. Merci de votre compréhension!

Potage du jour	4
LES ENTRÉES	
Bonbons de fromage de chèvres en croûte de noix, sirop pain d'épices	9
Ailes de poulet du Pied Marin (6)	9
Escargots à l'ail noir, dans sa coupe de Portobello	11
Crevettes en croûte de coco, sauce yaourt Bouchard épice et lime	15
Tartare de truite aux bleuets séchés, mayo boréale canneberge	16
LES PLATS (accompagnés de garnitures du moment)	
Filet de truite cuit à l'unilatérale, tapenade artichaut	22
Bavette de boeuf signature 7oz, sauce boréale	23
Escalope veau farci aux asperges gratiné au fromage Chute à Michel, sauce B2	25
Rotinis boeuf fumé, brioche Wallberg grillé au beurre noir	26
Sauté crevettes et pétoncles, crémeux à l'épilobe et gingembre, vermicelles riz aux arachides	41
Bifteck d'aloyau de boeuf 14oz C.A.B, sauce 3 poivres	55
SUR RÉSERVATION : Tomahawk de boeuf AAA (pour 2 pers.)	155



La cuisine ferme à 20h30. Nous vous souhaitons un agréable moment de plaisir !

LES PLATS À PARTAGER	
Planche mixte : ailes de poulet (6), mini fish goberge (3), cornichons frits (6), frites tortillons épicées	29
Brie fondant aux petits fruits boréals, baguettine au pavot	20
LES EXTRAS	
Frites	4
Frites de légumes	6
Frites tortillons épicées	7
LES DESSERTS	
Dessert du jour	7
Gâteau au fromage	8
Mi-cuit chocolat caramel	8
ENFANTS (incluant boisson et dessert surprise)	
Filets de poulet	7
Mini-pogo	7
Portion de frites	5



La cuisine ferme à 20h30. Nous vous souhaitons un agréable moment de plaisir !

MENU À EMPORTER

Potage du jour	4
LES ENTRÉES	
Bonbons de fromage de chèvre en croûte de noix	9
Ailes de poulet du Pied Marin (6)	9
Escargots à l'ail noir, dans sa coupe de Portobello	11
Crevettes en croûte de coco, sauce yaourt Bouchard épice et lime	15
Tartare de truite aux bleuets séchés, mayo boréale canneberge	16
LES PLATS (accompagnés de garnitures du moment)	
Filet de truite cuit à l'unilatérale, tapenade artichaut	22
Escalope veau farci aux asperges gratiné au fromage Chute à Michel, sauce B2	25
Rotinis boeuf fumé, brioche Wallberg grillé au beurre noir	26
Sauté crevettes et pétoncles, crémeux à l'épilobe et gingembre, vermicelles riz aux arachides	41
LES PLATS À PARTAGER	
Planche mixte : ailes de poulet (6), mini fish goberge (3), cornichons frits (6), frites tortillons épicées	29
Brie fondant aux petits fruits boréals, baguettine au pavot	20
LES DESSERTS	
Dessert du jour	7
Gâteau au fromage	8
Mi-cuit chocolat caramel	8