



Antipasti

Accras de morue frits, russet, cajun, ciboulette,
purée de courge, mayo aux groseilles et vinaigre de pomme – 15 \$

Calmars frits, *Pico de gallo* de tomate, oignon rouge,
concombre et mayo sucrée au chili thaïlandais – 16 \$

Burrata, salade de betteraves, roquette,
pois chiches croquants et basilic – 18 \$

Millefeuille de foie gras au torchon, purée de pomme et cidre de glace
et *crumble* de pistaches – 24 \$

Insalata e Zuppa

Mista – 5 \$ / 8 \$

César – 7 \$ / 10 \$

Zuppa del Giorno – 7 \$

Tartaro

Tartare de saumon frais, concombre, oignon rouge, poivron,
tempura et aïoli à l'asiatique – 14 \$ / 27 \$

Thon, guacamole, poire asiatique, sésame grillé, lime, mayo au wasabi,
gingembre et soya, ciboulette – 15 \$ / 30 \$

Cerf rouge, racine de lotus, prosciutto frit, yuzu, cerises de terre
et mayo à la poudre de champignons sauvages – 18 \$ / 35 \$

Filet mignon de bœuf *Angus Prime*, champignon *Enoki* mariné,
noisettes grillées, œuf confit, échalote française, persil, estragon,
huile de noix et tuile de reggiano – 20 \$ / 40 \$



Piatti Principali

Pâtes maison farcies selon l'inspiration du chef, sauce rosée
et copeaux de parmigiano reggiano – **22 \$**

Cavatelli, effiloché d'épaule de bœuf Northern Gold braisée, sauce tomate,
demi-glace, oignon frit et petits pois – **24 \$**

Risotto, fond de veau, champignons sauvages, porto, oignon vert,
huile de truffe et copeaux de *parmigiano reggiano* – **25 \$**

Demi-poulet de Cornouailles de la Ferme Giguère mariné et grillé,
succotash de maïs, poivron rôti, courge, haricots de Lima,
citron et coriandre, mousse de chou à l'érable – **25 \$**

Prise du jour poêlée, cerises, balsamique de Modène,
menthe et écorce de pastèque marinée – **28 \$**

Joues de porc braisées, demi-glace au romarin, mirepoix fumée,
San Marzano et zeste de citron confit – **30 \$**

Côte de veau de lait du Québec coupe française 14 oz, purée de citrouille,
gel de concombre, échalote française, bleu d'Élizabeth et
pomme du verger Lafrance caramélisée – **45 \$**

Créez votre table d'hôte...

Mets principal + Salade mista OU Soupe du jour + Café OU Thé

Ajoutez 5 \$ au prix du mets principal



Dolce

Pouding-chômeur de mamie au sirop d'érable, miettes de foie gras
et yogourt glacé érable et noix – **10 \$**

Gâteau aux carottes et au gingembre, gel de nantaises, raisins et grenoble – **10 \$**

Mi-cuit au chocolat noir, dulce de leche – **10 \$**

Bambini

Tagliatelles Alfredo ou sauce rosée – **15 \$**

Tendres de poulet (4) et frites – **15 \$**