

NOTRE MENU

les entrées

RISSOLÉ DE POMMES VERTES ET CHAMPIGNONS

Champignons de Paris, échalotes françaises et pommes vertes, sautés au beurre et au miel, servis avec fromage de chèvre.

TERRINE DE FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre, tomates séchées au soleil, pesto et noix de pin servis sur une purée de pommes de terre parfumée d'un bouillon de volaille.

SAUMONS TROIS FAÇONS

Assortiment de tartare de saumon, gravlax et saumon fumé, accompagné de sauce miel et moutarde.

FOIE GRAS

Pain brioché, beurre d'amandes et foie gras poêlé avec une gelée de cassis. Supplément de foie gras 4\$



PÉTONCLES GRILLÉS

Pétoncles grillés servis sur un lit de pâtes au beurre blanc citronné et fromage asiago.

CREVETTES TIGRÉES

Dix crevettes légèrement saupoudrées de farine poivrée, beurre blanc, et servies sur de jeunes pousses de salade arrosées d'une vinaigrette au miel et vinaigre de vin rouge.

TATIN DE CANARD

Tatin aux poires, chèvre chaud, canard fumé et jeunes pousses d'ail.

SALADE DE BETTERAVES ET OIGNONS GRILLÉS

Betteraves servies sur de jeunes pousses de salade avec oignons grillés, fromage feta et vinaigrette à l'huile d'olive.

TERRE ET MER

Pétoncles poêlés avec une tranche de foie gras accompagnés d'une sauce au vin rouge et chocolat blanc.

Supplément de terre et mer 8 \$

le bistro

MOULES - FRITES

Choix de sauce : à la bière, alfredo et saumon fumé.

18

SALADE DE POULET GRILLÉ

Salade mesclun, noix, poivron, oignon, carottes râpées, filet de poulet grillé avec une vinaigrette à l'huile de sésame et soya.

19

FARFALLE AU SAUMON FUMÉ

Farfalle dans une sauce à la crème, ail, saumon fumé et poireaux.

20

CUISSE DE CANARD

Cuisse de canard confite, accompagnée d'un gratin d'auphinois, de pommes confites, de chou rouge et de légumes verts.

25

Steak frites

29

BUCATINI AUX JOUES DE VEAU

Bucatini, zucchini, tomates séchées au soleil et olives noires rôties, noix de Grenoble et pesto poêlés, surmontés de joues de veau braisées

24

FETTUCINE CARBONARA

Fettucine dans une sauce Alfredo parsemée de jambon Forêt-Noire et bacon.

20

COUSCOUS ROYAL

Couscous aux légumes accompagné de 3 viandes (poulet, merguez et agneau).

25

BAVETTE DE BŒUF

Bavette de bœuf (CAB) Angus marinée, servie avec pommes de terre en purée et asperges.

25

de la ferme

MAGRET DE CANARD

Servi avec une réduction de vinaigre de vin rouge et porto, haricots au beurre, accompagné d'un gratin dauphinois.

26



FILET MIGNON

Boeuf nature (CAB) AAA servi avec haricots au beurre de noix de pin, accompagné d'un gratin dauphinois. Choix de sauce au poivre ou aux champignons.

42

CARRÉ D'AGNEAU

Agneau cuit au four avec gremolata au fromage de chèvre, servi avec risotto aux champignons et légumes verts.

37

CÔTES LEVÉES

Côtes levées marinées dans un mélange de bière et chipotle. Servies avec frites et salade de choux crémeuse.

26

STEAK UP

Filet mignon surmonté d'une tranche de fromage bleu fumé, servi avec légumes et un gratin dauphinois. Choix de sauce au poivre ou aux champignons



44

RIB STEAK

Bifteck de côte grillé servi avec carottes Vichy et purée de pommes de terre. Choix de sauce au poivre ou aux champignons.

45

TERRE ET MER

Filet de boeuf (CAB) AAA, servi avec deux crevettes géantes et haricot sauté au beurre accompagné de gratin dauphinois et de sauce au poivre ou au champignons

SANS GLUTEN Filet mignon

de la mer

SAUMON

Servi sur zuchinis et poivrons rouges grillés, riz basmati, une tombée de tomates et beurre blanc.

24

LES GAMBAS

Crevettes géantes (3) servis avec un riz basmati, avec une purée d'abricots et champignons sautées.

27

PLATEAU DE FRUITS DE MER/ 2 PERSONNES

Moules, pétoncles, homard, langoustines, saumon et crevettes présentés avec riz basmati, purée de pommes de terre maison et salade de betteraves.

120

CHAUDRONNÉE DE FRUITS DE MER

Crème de palourdes avec fruits de mer, poissons et légumes.

30

LA MARÉE

Queue de homard, crevettes, pétoncles, langouste, moules et poisson servis sur un risotto avec zuchinis et poivrons rouges grillés.

45

POISSON DU JOUR

Prix du marché



HOMARD

Servi avec riz basmati, salade et frites.

Prix du marché (En saison)



SANS GLUTEN Saumon