

# NOTRE MENU

Notez que notre menu change chaque semaine !



There are currently no menus to display

## ENTRÉES

- Soupe, inspiration du chef selon le retour du marché / 8
- Betteraves, roquette, pomme, fromage de chèvre, fraise / 14
- Champignons flambés au cognac, asperges, crème de brie / 15
- Tatare de saumon, chips de pommes de terre, agrumes / 16
- Foie gras de canard poêlé, légumes d'ici et d'ailleurs / 18
- Crevettes sauce agrodolce, légumes racines façon salade de chou / 17
- Salade verte, légumes, vinaigrette d'agrumes / 9

## PLATS PRINCIPAUX

- Pâtes maison, inspiration du chef selon le retour du marché / 22
- Ravioli de canard, choux de Bruxelles, pleurotes, sauce aux truffes, Parmesan / 22
- Tofu poêlé façon chasseur, légumes de saison / 21
- Prise du jour, frais du marché / 27
- Steak de thon en croûte d'épice, sauce lescó / 28
- Poitrine de poulet croustillante au maïs, sauce pepperonata / 21
- Filet mignon de bœuf, jus aromatisé aux herbes fraîches / 6oz 28 / 8oz 34
- Ajoutez à votre plat un escalope de foie gras poêlé 3.5oz / +14



## Dessert

### Poutine / 9

Pommes tempura, sauce caramel salé,  
ganache au chocolat blanc.  
Apple tempura, salted caramel sauce,  
White chocolat ganache.

### Crack / 7

Gâteau de Chocolat 70% Cacao Barry,  
crème pâtisserie, sauce caramel.  
70% Cacao Barry chocolat, pastry cream,  
Caramel sauce.

### Gâteau d'amandes / 7

Gâteau aux amandes, mousse d'amandes, amandes rôti

### Gâteau au chocolat / 8

Sans gluten, sans lactose, sans noix, sans œuf,  
Gluten free, lactose free, no nuts, no eggs, (Vegan)

Espresso/3 Cappuccino/5 Latte/5 Herbal Tea-Tisane/3)