

MENU

TABLE D'HOTE DU JEUDI AU SAMEDI

Primo

Salade fantaisie du chef

Ou

Potage

Secondo

Pâtes inspiration 32\$

Ou

Prise du jour servi avec légumes frais du marché 42\$

Ou

Création du Chef servi avec légumes frais du marché 42\$

Café/Thé inclus

MENU DE GROUPE

MENU

SALADE DE HOMARD

Mangues, salsa d'avocats et balsamique vieilli & chiffonnade de coriandre

17



CALMARS FRITS

Servi avec salsa alla peperonata et un aioli citroné

16



TARTARE DE THON ÉPICÉ

Salsa d'avocats, crème sûre au wasabi et croustilles de pommes de terre douces

17



TARTARE DE BOEUF AAA

Pommes de terre frites et mayonnaise épicée faite maison

17





FOIE GRAS POËLÉ

Poire pochée à l'anis, réduction de porto et pacanes rôties à la fleur de sel

21



SALADE ROQUETTE

Concombres, abricots séchés, pignons rôtis, émietté de fromage de chèvre,
et vinaigrette d'oignons caramélisés & cidre de pommes, graines de

sésames

14



SALADE ROQUETTE

Concombres, abricots séchés, pignons rôtis, émietté de fromage de chèvre,
et vinaigrette d'oignons caramélisés & cidre de pommes, graines de
sésames

14



POTAGE DU JOUR

1





HUÎTRES FRAICHES

Six huîtres 19

Douze huîtres 37

***Toutes nos entrées sont sans gluten, sauf calmars frits**

PRIMO (PASTA)

*PENNINE PRIMAVERA & PANCETTA

Aubergines, champignons, rapini, tomates concassées & pancetta
croustillante & copeaux de Pecorino Romano et chiffonnade de basilique
frais

Entrée: 19 - Repas: 27

RISOTTO

Champignons sauvages et huiles de truffe

Entrée: 21 - Repas: 29



GNOCCHI EN TENUE CROUSTILLANTE ET MOELLEUSE

Champignons portobello, asperges, sauce taleggio crémeuse

Entrée: 21 - Repas: 29



LINGUINE AUX MOULES

Palourdes, calmars, tomates concassées, fumet de crustacés, noix de pins

Entrée: 21 - Repas: 29



RAVIOLI DE FILET MIGNON ET FOIE GRAS

Champignons portobello, beurre truffé, demi glace au vin rouge, sauge frite

Entrée: 22 - Repas: 30



LINGUINE À LA CHAIR DE HOMARD FLAMBÉ AU COGNAC

Chili frais, rapini, tomates-raisins rôties, échalotes croustillantes

Entrée: 22- Repas: 30

***Nous avons aussi toujours une pâte sans gluten
sujet a changement san preavis**



MENU

CÔTE DE VEAU DE LAIT GRILLÉE

Sauce Rossini et taleggio fondant servi avec légumes frais du marché

46



CARRÉ D'AGNEAU POËLÉ EN CROUTE DE FINES HERBES

Sauce au marsala & champignons portobello et émietté de fromage de chèvres servi avec légumes frais du marché

44



GROS CARRÉ D'AGNEAU POÊLÉ

Servi de la même façon

60



OSSO BUCO BRAISÉ À LA MILANAISE

Sur risotto aux champignons sauvages, gremolata et copeaux de parmesan

44



THON ROUGE EN CROUTE DE SÉSAMES

Sauce ponzu servi avec légumes frais du marché

44

PRISE DU JOUR SERVI AVEC LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ

Prix du marché en table d'hôte

BISTECCA

Filet Mignon (7oz)

Sauce demi-glace au vin rouge

47



CONTRE-FILET ANGUS COUPE NEW YORK (12OZ)

Sauce aux trois poivres

45

Terre et Mer :
FILET MIGNON (70Z) ET QUEUE DE HOMARD

62



TOUS LES STEAKS SONT SERVIS AVEC UN CHOIX DE :

- Sauté de champignons
- Asperges à la vapeur
- Frites juliennes maison
- Légumes frais du marché
- Gnocchi trois fromages au four



*

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET SA GLACE À LA VANILLE FRAÎCHE MAISON

(sans gluten)

14

*

L'EXCELLENT DE SICILE

Cannolo de pâte croustillante, crème ricotta & concassé de chocolat,
compote de fruits des champs

11



DUO DE CRÈME BRÛLÉE

Café & mascarpone et cognac & érable

13



DUO DE SORBETS

11



Plateau de fromages, fruits et noix

Deux choix de fromages 16

Trois choix de fromages 24

