

# LES DÉGUSTATIONS




<b>Soupe du jour</b> .....	4
Saveur du moment	
<b>Soupe à l'oignon</b> .....	11
Gratinée au cheddar	
<b>Chou-fleur frit (Végé)</b> .....	12
Sauce ranch et épices What the Pork	
<b>Croquette de morue</b> .....	13
Kimchi, mayo épicée et réduction de soya	
<b>Salade César grillée</b> .....	13
Bacon et croustillant de pain	
<b>Pogo de merguez</b> .....	13
Labneh, menthe et concombre	
<b>Salade de betterave</b> .....	13
Mini betterave, féta de la Fromagerie Roy, émulsion de basilic et croustillant de noix	
<b>Gravlax de saumon</b> .....	14
Gravlax mi-cuit, ponzu, wasabi crémeux et suprême de pamplemousse, fumé maison	

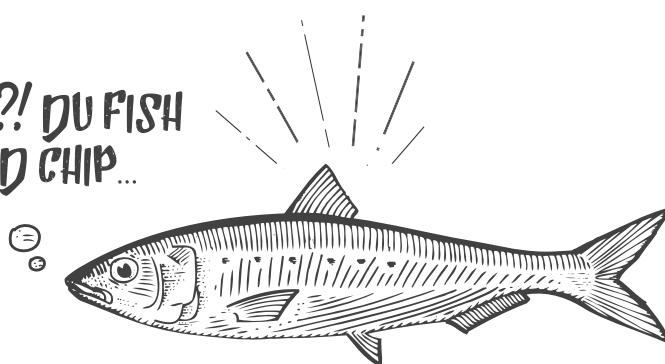
<b>Brie carnivore</b> .....	15
Chorizo, bacon, canneberge et miel	
<b>Tataki de bœuf</b> .....	15
Onglet de bœuf, roquette, parmesan et huile de truffe	
<b>Pizza au canard</b> .....	20
Pain naan, pomme, confit de canard, oignons caramélisés et fromage brie	
<b>Tartare de saumon</b> .....	17   24
Pomme, aneth et lardons à l'érable	
<b>Tartare de bœuf</b> .....	18   25
Truffe, parmesan et noisettes grillées	
<b>Duo de tartares</b> .....	26

CONSULTEZ  
NOTRE CARTE DES  
VINS NATURE

## LES CASSEURS DE CROÛTE



QUOI?! DU FISH AND CHIP...



<b>Poutine du boucher</b> .....	16
Viande hachée et salade de chou	
<b>Burger tout garni</b> .....	19
Rondelle d'oignon, cornichon, bacon, cheddar et mayo BBQ	
<b>Hamburger steak</b> .....	19
Sauce au poivre, champignon, oignons frits et purée de pomme de terre au fromage en grains	

<b>Fish and chip</b> .....	18
Filet de sole panko, frites et salade	
<b>Côtes levées</b> .....	18   27
Fumées maison, salade de chou & sauce BBQ	

# LES GRILLADES

Les viandes sont servies avec légumes du moment et choix de purée de pomme de terre ou frites ou pomme de terre au four, ainsi qu'une sauce chimichurri.

<b>Bavette de bœuf</b> (8 oz) .....	28
Marinade Dijon	
<b>Surlonge baseball</b> (10 oz) .....	30
Marinade paprika fumé et pomme de terre au four	
<b>Filet mignon</b>	
<b>Brochette avec fromage halloumi</b> (6 oz).....	29
<b>Cœur du filet</b> (8 oz) .....	40

## STEAK VIEILLI À SEC 45 JOURS

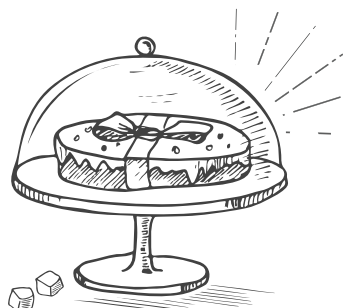


<b>Contre filet avec os</b> (20-25 oz) .....	65
<b>T-bone</b> (25-30 oz) .....	70
<b>Porter house</b> (30-35 oz) .....	75

## EXTRA ←

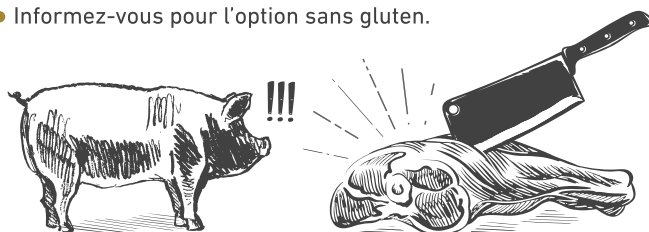
<b>Sauce champignon</b> .....	3
<b>Champignons</b> .....	7
<b>Frites truffe et parmesan</b> .....	7
<b>Crevettes</b> .....	12
<b>Foie gras</b> .....	15

# LES DESSERTS



# LES CONFORTABLES

<b>Moules et frites</b> .....	21
Saveur du moment	
<b>Joue de porc</b> .....	24
Risotto, légumes du moment, sauce crémeuse à la moutarde	
<b>Tempeh Général Tao (Végé)</b> .....	24
Risotto, croustillant de noix et légumes	
<b>Pâté chinois</b> .....	26
Bœuf braisé, écrasé de pommes de terre et sauce crémeuse au maïs	
<b>Filet de morue</b> .....	27
Marmelade de bacon, purée de pois verts et herbes marinées	
<b>Poisson du moment</b> .....	28
Poêlée de courge butternut épicée	
• <b>Linguines carbonara</b> .....	23
Pois verts, pancetta, parmesan et persil italien	
• <b>Mac 'n' cheese</b> .....	25
Crevette piri-piri et chorizo grillé	
• <b>Cavatelli</b> .....	26
Sauce crémeuse aux fruits de mer et chip de panais	
<b>Magret de canard</b> .....	30
Risotto, poêlée de courge butternut, sauce canneberge et fumé maison	
• Informez-vous pour l'option sans gluten.	



<b>Crème brûlée</b> .....	7
<b>Fondant au chocolat</b> .....	7
<b>Gâteau au fromage</b> .....	8