

CHOISISSEZ VOTRE MENU

[COMMANDER POUR
EMPORTER](#)

[RÉSERVER](#)

[MENUS & GROUPES](#)

RESTAURANT BISTRO / DÎNERS D’AFFAIRES ET D’AGRÉMENT

Brunch le dimanche | **Midis** du mercredi au vendredi | **Soirs** du mercredi au dimanche.

BRUNCH

MENU DU MIDI

MENU DU SOIR

MENU DE GROUPE



LA CARTE DES VINS - AOÛT 2024

ENGLISH MENU

ENTREES

POTAGE DU MOMENT	9
SPAGHETTI DE ZUCCHINI À LA PISTACHE	16
salade froide de courgettes avec basilic thaï, parmesan, ficoïde glaciale, vinaigrette à l'huile de cameline et au balsamique blanc	
TARTARE DE SAUMON	19
vinaigrette au gingembre, huile d'oignon vert, sésame	
TARTARE DE BŒUF	19
moutarde de Dijon, câpres, cornichons, échalote croustillante, soupçon d'huile de truffe	
CRUDO DE THON	17

CARPACCIO DE VEAU VITELLO TONNATO17

roquette, noisettes, Louis d'Or et huile d'olive

TATIN D'ÉCHALOTES16

mousse de mozzarella de bufflonne du Québec, olives taggiasche, fleur de sel au paprika fumé

MESCLUN AUX TOMATES CONFITES13

tomates cerises, fromage de chèvre et noisettes grillées

PLATS PRINCIPAUX

PLAT DU MERCREDI / MOULES & FRITES27

bouillon du moment et frites fraîches

PLAT DU JEUDI / FOIE DE VEAU27

cipollini braisés, haricots verts sur soubise, orge poêlé

PLAT DU VENDREDI / FISH & FRITES27

morue panée, sauce gribiche, servi avec frites et salade de chou

ONGLET DE BOEUF30

onglet grillé de boeuf du Québec, tombée d'oignons caramélisés, sauce au vin rouge, frites et salade verte - extra champignons +7\$

TARTARE DE SAUMON34

vinaigrette au gingembre, sésame, servi avec frites et petite verte

TARTARE DE BŒUF34

moutarde de Dijon, câpres, cornichon, échalote croustillante, servi avec frites et petite verte

MAGRET DE CANARD CONFIT33

magret de canard, artichauts à la barigoule, polenta frite, feuilles de choux de Bruxelles

FARRO CRÉMEUX AU MAÏS25

farro biologique (blé), mozzarella de bufflonne du Québec, harissa verte, herbes tendres de la ferme Tulsi

PÂTES AU LAPIN CONFIT SAUCE CRÈME MOUTARDE32

pâtes filei calabresi, champignons pleurotes et King Oyster, moutarde de Meaux, estragon

LE FAMEUX BOUDIN CAVISTES27

purée céleri-rave et topinambour, choux de Bruxelles

LOTTE À L'ARMORICAINE32

crème de homard, pommes de terre confites, haricots verts et salade d'oseille et d

COMMANDER POUR
EMPORTER

RÉSERVER

MENUS & GROUPES

ENTRECÔTE DE BOEUF **46**
sauté de champignons, oignons caramélisés, sauce vin rouge, frites et salade -
330gr

A PARTAGER

PLATEAU MIXTE **32**
chorizo tiède, terrine maison, rillettes de poisson avec trio de fromages québécois

PLATEAU APÉRO **32**
ailes de poulet, calmars frits, côtes levées de porc au coca-cola et Sortilège, arancini
servis avec humus artichauts-amandes et sauce all'arrabbiata

ASSIETTE DE 12 HUÎTRES **42**
mignonette du Chef, citrons

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES **22**
mignonette du Chef, citrons

7 HUÎTRES 2 BULLES CHAMPENOISES **39**
flûtes de champagne et huîtres

7 HUÎTRES 2 BULLES **29**
flûtes de cava et huîtres

DESSERTS

PLATEAU DESSERT POUR 4 **25**
beignets, cannoli, truffe chocolat & caramel à la bière

BEIGNETS DE RICOTTA **12**
avec son caramel à la bière rousse

GRANDE TARTELETTE ROSE **12**
crème de canneberges comme un 'lemon curd', pâte sablée aux amandes, crème
fouettée à la mélisse

TRUFFES CHOCOLAT **8**
chocolat et noisettes

CRÈME BRÛLÉE **9**
orange et gingembre

CANNOLI AUX NOISETTES **10**

COMMANDER POUR
EMPORTER

RÉSERVER

MENUS & GROUPES

