

## ENTRÉES

<b>Velouté du moment</b>	7\$
<b>Salade de betteraves fraîches, vinaigrette du moment</b>	8\$
<b>Huitres fraîches, mignonette du moment</b>	6/18 \$
Huitres fraîches, mignonette du moment	12/36\$
<b>Crevettes tempura</b>	
salade de chou de Nappa au sésame, sauce sweet chili.	
Pour 4 : 15\$	
Pour 12 : 32\$	15\$
<b>Calmar frits</b>	
Salade de chou de nappa, mayo lime et chipotle	15\$
<b>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail doux</b>	
champignons Régal des Champs sautés, pleurotes frites, épinards,	16\$
<b>tataki de boeuf en croûte d'épices</b>	
émulsion à l'ail noir, tomates confites, copeaux de parmesan,	
champignons marinés	16\$
<b>Gravlax de saumon</b>	
toast de quatre quarts citron et pavot, mascarpone au citron, fenouil	
mariné, écorces d'agrumes confites	17\$
<b>Smoked meat d'agneau</b>	
Agneau fumé de la Bergerie Innovin, foccacia maison aux cornichons,	
dijonnaise et pickle d'oignon	17\$
<b>Pieuvre à la Portugaise</b>	
eau de tomates et basilic, halloumi grillé, salade de tomates et croûtons	
aux herbes	20\$
<b>Tartare de pétoncles</b>	
crème et limette, gel de pommes vertes et menthe, caviar de mulet et	
pickles d'oignons	20\$
<b>Torchon de foie gras</b>	
brioche grillée, chutney de figues, mélange de noix et fruits séchés	22\$
<b>Antipasto</b>	
burrata, pesto basilic, charcuterie Turlo, légumes marinés, tomates ( à	
partager)	24\$

## PLATS PRINCIPAUX

<b>Poisson selon l'arrivage</b> Poisson selon l'arrivage	prix du march
<b>Linguine carbonara</b> Crème, vin blanc et lardons.	25\$
<b>Poulet du Général Tao</b> vermicelle de riz, légumes et noix de cajou.	25\$
<b>Filet de saumon laqué au miel</b> sauce crémeuse au miel, risotto citronné et légumes	32\$
<b>Tartare de saumon</b> croûtons, salade verte et frites	32\$
<b>Linguine pétoncles et crevettes</b> Sauce crème et vin blanc et pesto tomates.	33\$
<b>Tartare de bœuf</b> Foie gras torchon et oignons caramélisés, salade de haricots verts, copeaux de parmesan et frites	33\$
<b>Bavette de veau marinée</b> sauce romarin ou fromage le Rassembleu, sur poêlée de patates ratte et légumes	34\$
<b>Tagliatelle au canard confit et champignons</b> Burrata, roquette, huile de truffe et parmesan, fond de veau	38\$
<b>Médaille de cerf rouge</b> purée de patates douces, chutney de camerises St-Philippe, jus corsé à l'échalote	48\$
<b>Pomme de ris de veau rôtie</b> sauce minute au porto, pignons de pin torréfiés, compote à la poire, gnocchis aux fines herbes.	52\$
<b>Carré d'agneau et queue de homard</b> chimichurri à la pieuvre, risotto citron.	60\$
<b>Steak de Boeuf Wagyu</b> sauce romarin ou fromage le Rassembleu sur poêlée de patates ratte et légumes	65\$

## DESSERTS

### Crème brûlée miel et thym

sablé au mélilot, confit bleuet, meringue croquante, gel bleuet. 11\$

### Tartelette à l'orange

marmelade, crémeux orange, génoise au thé du Labrador, crème au miel, suprêmes. 11\$

### St-Honoré

crémeux framboises, crème thê des bois, pâte feuilletée caramélisée, framboises. 11\$

### Gâteau au chocolat

biscuit chocolat et noisettes, mousse chocolat caramel, purée d'abricots, chocolat noir. 12\$

### Parfait à l'érable

moelleux érable et pacanes, confit cassis, pacanes sablées, caramel à l'érable 12\$

## CAFÉS

Café régulier 3\$

Thé ou Tisane 3\$

Cappuccino 6\$

Café latté 7\$

### Cafés Alcoolisés

Espagnol, Brésilien, Irlandais, Bailey's, B52 13\$