

Menu

Premier acte

Nos entrées donnent le ton à une expérience culinaire palpitante qui vous laissera sans voix.

Potage du moment 9,00 \$

Soup of the day

Salade de céleri rave et chips
de prosciutto 11,00 \$

Celeriac salad with prosciutto chips

Escargots gratiné au vin
blanc et échalotte 11,00 \$

snails au gratin, white wine and shallots

Médaillon de chèvre et miel
sur pain aux noix avec salade
de betteraves 14,00 \$

Goat cheese medallion on honey nut bread with beet
salad

Beignet de crabe au maïs
avec sauce au citron et
salade de choux 13,00 \$

Corn crab beignet with lemon sauce and coleslaw

Bocconcini, tomates
ancestrales avec pesto,
réduction balsamique, chips
de prosciutto et basilic
frit 18,00 \$

Bocconcini and heirloom tomatoes with pesto,
balsamic reduction, prosciutto chips and fried basil
leaves

Foie Gras poêlé sur pain brioché avec confiture de bleuets et sirop d'érable 18,00 \$

Sauted Foie Gras on brioche bread with blueberry jam and maple syrup

Brie fondant à partager, servi avec poires japonnaises, figues, noix caramélisées et croutons 24,00 \$

Fondant brie to share, served with Japanese pears, figs, caramelized nuts and croutons

Deuxième acte

Nos plats principaux volent la vedette et offrent un spectacle culinaire dont vous vous souviendrez longtemps.

salade de canard confit effiloché avec suprème d'orange, noix de pain, vinaigrette balsamique 29,00 \$

pulled duck confit salad with orange suprem, pine nuts, balsamic vinaigrette

Linguinis au pesto et fromage de chèvre avec prosciutto, tomates et roquette 29,00 \$

Pesto and goat cheese linguinis, prosciutto, tomatoes and arugula salad

Linguinis carbonara, fromage pecorino, champignons de paris, lardons 29,00 \$

Carbonara linguinis, pecorino cheese, button mushrooms, tiny lards

Foie de veau avec lardons et échalotes françaises servi avec purée de pommes de terre et légumes 31,00 \$

Veal liver with tiny lards and French onions, served with mashed potatoes and veggies

Steak de thon avec salade de légumes croquants 32,00 \$

Tuna steak with crunchy vegetables salad

Boudin noir avec tombée de pommes et d'échalotes françaises servi avec purée

Escalope de veau avec sauce champignons et truffes, servie avec frites et légumes 32,00 \$	Black pudding with apples and French onion jam, served with mashed potatoes and veggies
Grilled veal scallopini with truffle and mushroom sauce, served with fries and veggies	
Tartare de saumon classique, servi avec frites et salade 32,00 \$	Tartare de boeuf aux noix de pin, servi avec frites et salade 32,00 \$
Classic salmon tartar served with fries and salad	Beef tartar with pine nuts, served with fries and salad
Morue noire au son beurre blanc, servie sur purée de fenouil, orzo au citron et légumes grillés 39,00 \$	Tartare de thon aux poires japonaises, servi avec frites et salade 32,00 \$
Black cod with white butter, fennel puree, lemony orzo and grilled veggies	Tuna tartar with Japanese pears, served with fries and salad
Bavette de boeuf sauce moutarde et estragon, avec frites et salade 36,00 \$	Gratin de crevettes et pétoncles au cheddar fort et poireaux , servi avec salade verte 38,00 \$
Flank steak, mustard and tarragon sauce, served with fries and salad	Shrimps and scallops "au gratin" with old cheddar and leaks, served with a green salad

Dernier acte

Nos desserts sauront vous plaire par leur originalité et multiples saveurs.

Crème au citron 7,50 \$

Lemon custard

Crème au chocolat noir avec
zestes d'orange 7,50 \$

Chocolate cream with orange zest

Gâteau aux carottes 9,00 \$

Carrot cake

Duo de fondant au chocolat
avec coulis de fruits 12,00 \$

Lava cake with fruit coulis

Tarte au sirop d'érable 9,00 \$

Maple syrup pie

Gâteau au fromage avec
coulis de fruits 8,00 \$

Cheese cake with fruit coulis

Glace maison 6,50 \$

Homemade ice cream

Cafés et digestifs

Pour finir en beauté, nos cafés et digestifs accompagneront parfaitement le dessert de votre choix

Café Seingalt 8,50 \$

Frangelico, Tia Maria

Café québécois 8,50 \$

Whiskey à l'éable Sortilège

Café espagnol 8,50 \$

Brandy, Tia Maria

Café brésilien 8,50 \$

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier

Cfé irlandais 8,50 \$

Whiskey irlandais

Café Calypso 8,50 \$

Rhum brun, Amaretto

Amaretto 7,00 \$

Armagnac 8,00 \$

Bailey's 7,00 \$

Calvados Boulard 8,00 \$

Cognac Gauthier VS 8,00 \$

Drambuie 7,00 \$

Frangelico 7,00 \$

Grand Marnier 8,00 \$

Kahlua 7,00 \$

Sambuca 7,00 \$

Portos

Découvrez notre sélection de portos extraordinaire

Porto blanc Lagrima 8,00 \$ Taylor Fladgate 8,00 \$

Taylor Fladgate 10 ans 9,00 \$ Taylor Fladgate 20 ans 13,00 \$