



## MENU SOIR

### ENTRÉES

Soupe du jour	8
Salade verte	11
Haricots verts, sauce vierge aux tomates séchées et amandes, Xérès, parmesan	12
Betteraves, labneh aux agrumes, vinaigrette moutarde et orange, pistaches	14
Tartare de boeuf, condiment caponata, parmesan	15
Risotto de celerie rave crémeux, fromage Miranda, tombé de poireaux au vin blanc.	20
Gravlax, concombre, Fenouil, céleri, jalapeño, vanille, gel de raisin.	22

### PLATS

Raviolis de champignons, courge <i>autumn frost</i> , noix grillées, beurre de sauge	25
Tartare de boeuf, condiment caponata, parmesan (Servi avec petite salade verte)	28
Pavé de morue, orge crémeux à la tartufata, huile aux herbes, salade de choux de Bruxelles et ver jus, champignons.	28
Pièce du boucher, sauce au vin rouge, purée patate douce au épices fumés du St.-Laurent, légumes racines.	P/M
Extra foie-gras au torchon	6

### PIQUE ASSIETTES

Huîtres	P/M
Focaccia maison	3
Mix d'olives	8
Assiette de fromages et charcuteries	P/M

### MENU DÉCOUVERTE

5 services	70
Accords de vins	50

### PROMOTIONS

<b>5@7</b>	7 et +
Mercredi au vendredi	
Spécial sur une sélection de bières, forts et verres de vin	
<b>Mercredi caviste</b>	
Bouteilles de vin au prix coûtant	
<b>Jeudi tartare</b>	23
Assiette de tartare	
<b>Table d'hôte pour deux</b>	99
Disponible le vendredi et samedi	
3 services + 1 bouteille de vin	
*Valide sur commande avant 18h	

