

À LA CARTE

## Trois plats signatures



### Tartare de boeuf finement tranché

*compote d'oignons et bacon,  
marmelade de poivron à l'orange.*

19 \$



### Cuisse de canard confite, crème à l'érable

*Chou vert braisé aux lardons,  
purée de panais.*

45 \$



### Mignon de boeuf, crème de poivre vert

*Purée de pommes de terre et  
asperges grillées.*

64 \$

MENU DÉCOUVERTE

## Classiques Italiens

80 \$ par personne — menu complet en plusieurs services

Plats sans prix individuels :

### ZUPPA TOSCANA

*Crème d'ails confits et pommes de terre, saucisse au  
fenouil et bacon.*

### ARANCINI AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

*Parmesan et fines herbes, aïoli.*

### GNOCCHIS DE PATATE DOUCE

*Crème au fromage bleu et noix concassées.*

## POLENTA CRÉMEUSE AU FROMAGE FUMÉ

*Veau braisé, champignons et kale, réduction de porto.*

## TIRAMISU CLASSIQUE

*Mascarpone onctueux, biscuits et sirop de café.*

### LA CARTE

# Menu complet

#### ENTRÉES

POTAGE INSPIRATION DU MOMENT 6 \$

TARTARE DE BOEUF FINEMENT TRANCHÉ 19 \$  
*compote d'oignons et bacon, marmelade de poivron à l'orange.*

VELOUTÉ DE SAISON 14 \$  
*Huile de ciboulette, légumes du moment et chantilly légère.*

SALADE DE QUINOA 14 \$  
*Verdures et carottes marinées, crème fouettée au cumin.*

TARTARE DE BETTERAVE 14 \$  
*Feta crémeux, à la menthe et à l'aneth, noix concassées et pain naan.*

CROUSTILLANT DE CHÈVRE DES NEIGES 14 \$  
*Enrobé d'amandes et panko, chutney d'ananas gold et coriandre.*

CREVETTES TEMPURA FAÇON LA SUITE 15 \$  
*Mayonnaise au gingembre, miel et lime.*

SAINT-JACQUES SNACKÉES 26 \$  
*Citron confit, fenouil et réduction végétale.*

SALADE TIÈDE DE MAGRET FUMÉ 21 \$  
*Mesclun, vinaigrette aux échalotes et noisettes torréfiées.*

#### REPAS

CUISSE DE CANARD CONFITE 45 \$  
*Crème à l'érable, chou vert braisé aux lardons, purée de panais.*

MIGNON DE BOEUF 64 \$  
*Crème de poivre vert, purée de pommes de terre et asperges grillées.*

BAVETTE DE BOEUF SUR LE GRILL 46 \$  
*Sauce au porto, poêlée de champignons et d'échalotes, frites maison.*

THON SAISI 50 \$  
*Réduction de lait de coco et cari, sauté de vermicelles au sésame, menthe et coriandre.*

RISOTTO VERDE AU PESTO DE BASILIC 36 \$  
*Asperges et mascarpone aux fines herbes.*

CASSEROLE DE MOULES ET FRITES 34 \$  
*À la crème et au fromage bleu, poivre et échalotes.*

SAUTÉ DE CREVETTES D'ARGENTINE 38 \$  
*Pâtes à l'huile d'olive, ail, tomates et câpres.*

SALADE TIÈDE DE CHAMPIGNONS  
SAUVAGES

17 \$

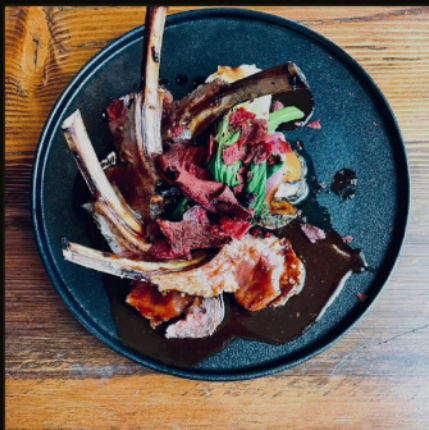
*Œuf mollet, croûtons et parmesan.*

FOIE GRAS POÊLÉ

32 \$

*Chutney de figues, brioche toastée et fleur de sel.*

Menu dégustation « Suite » sur demande.



FIN DE REPAS

## Desserts & Fromages

DESSERTS

DESSERT DU JOUR

6 \$

POUDING CHÔMEUR

11 \$

*Glace vanille.*

FONDANT AU CHOCOLAT

12 \$

*Noix caramélisées (15 min de cuisson).*

CRÈME BRÛLÉE EN TROIS TEMPS

12 \$

*Thé chai, moka et orange.*

FROMAGES

FROMAGES  
D'ICI

1 pers. 12 \$ · 2 pers. 22 \$ · 4 pers. 42 \$

*Plateau assorti.*



NOS BREUVAGES

## Breuvages

### BOISSONS & JUS

Boisson gazeuse	4 \$
San Pellegrino	7 \$
Cherry River mocktails	6 \$
<i>Fièremment québécois</i>	
Café / Thé / Tisane	5 \$

### CAFÉS & THÉS

Espresso	6 \$
Espresso allongé	7 \$
Cappuccino	8 \$
Café au lait	8 \$