



LES ENTRÉES

La salade César \$6.

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère \$9.

Mini-burger de bœuf effiloché, fromage brie et sauce BBQ \$12.

Surprise du chef \$12.

Tarte fine avec oignons confits à la Mackroken Flower, poïres, cheddar, bleu et amandes \$12.

Tartare du jour \$13.

Mi-cuit de saumon, caramel bière blanche à l'érable, émulsion au wasabi et zestes d'orange confit \$14.

L'escalope de foie gras de canard poêlée et son chutney maison \$20.

Huitres du moment \$2.50/unité ou Douzaine \$25.

PLATS PRINCIPAUX

Fettucini avec Burratina de Maldera et ratatouille \$26.

Médaille de wapiti 5oz croûte au café avec une sauce `Hot Shot` (expresso, Galliano et crème) \$29.

L'arrivage du jour \$ (Prix du marché).

Crevettes d'eau douce grillées (4) sauce Amatriciana (poïvrons, oignons, fleur d'ail, bacon et tomates) avec risotto au parmesan \$34.

La suggestion du chef \$35.

Magret de canard poêlé sauce au Pineau des Charentes \$36.

Surfn'turf (filet de mignon CAB et langoustines d'Islande) \$55.

Trio de fruits de mer \$55.

Tomahawk de bœuf CAB 40 oz et duo de poutines au choix du chef (Pour deux personnes) \$100.

Choix de dessert ou dégustation de fromages

Table d'hôte pour 2 personnes \$91.

*Inclus une bouteille de vin rouge Australie, Bin 50 Shiraz, Lindeman's ou Australie, Bin 65 Chardonnay, Lindeman's Extra 10\$: Sud-Est, Gentleman's Collection Cabernet Sauvignon 2016, Lindeman's***

LES ENTRÉES

Le potage du jour

La salade César

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère

Salade de roquette, canard confit, bleuets, canneberges séchées et vinaigrette à l'érable

PLATS PRINCIPAUX

Bavette de bœuf à l'échalote

L'arrivage du jour

Spaghetti alla chitarra, émincé de bavette, chou-fleur, poïreaux, noix de cajou et échalotes sauce au bleu

Filet de porc Nagano sauce crème, pleurotes et truffe

Foie de veau

Langoustines d'Islande (extra 10\$)

Filet de mignon 7oz (extra 10\$)

Choix de dessert ou dégustation de fromages