

## LES ENTRÉES

*La salade César \$6.*

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

*Poêlées d'escargots crème à l'ail rôtis \$11.*

*Surprise du chef \$12.*

*Tartare du jour \$13.*

*Truite fumée artisanale, purée de poire et miel au thym \$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 carbonara à la courge et bacon de canard fumé \$24.*

*Pâté chinois façon Fougasse (bœuf braisé, poireaux, maïs, purée et cheddar) \$26.*

*Cœur de surlonge 7oz de bison sauce au chocolat blanc \$29.*

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

*La suggestion du chef \$35.*

*Pétoncles saisis, émulsion d'échalotes confites et bacon \$37.*

*Surf'n'turf (filet de mignon CAB et queue de langouste) \$55.*

*Trio de fruits de mer \$55.*

*Faux-filet de bœuf Wagyu Impérial (4.50\$/oz) sur demande*

*Choix de dessert ou dégustation de fromages*

---

## Table d'hôte pour 2 personnes \$95.

*Inclus une bouteille de vin rouge Australie, Bin 50 Shiraz, Lindeman's ou Australie, Bin 65 Chardonnay, Lindeman's  
Extra 10\$: Coonawarra, The Siding 2013, Wynns\*\* (100% Cabernet Sauvignon)*

## LES ENTRÉES

*Le potage du jour*

*La salade César*

*Soupe à l'oignon gratinée au gruyère*

*Grilled-cheese au cheddar fort, pommes caramélisées, prosciutto frits, salade de roquette et vinaigrette à l'érable*

## PLATS PRINCIPAUX

*Bavette de bœuf à l'échalote*

*L'arrivage du jour*

*Risotto d'orge perlé aux champignons et jambon forêt noir avec une cuisse de canard confite*

*Côte de porc Tomahawk, compoté de dattes, noix de Grenoble, pancetta et miel au cidre de pomme*

*Foie de veau*

*Queue de Langouste (extra 10\$)*

*Filet de mignon CAB 7oz (extra 10\$)*

*Choix de dessert ou dégustation de fromages*