



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