

Entrées

Potage	5	Tacos (2) de crabe des neiges, salsa à l'orange, coriandre, poivrons, crème sûre au chipotle	20
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata, noix de pins, coulis de poivrons rôtis et fromage feta	21
Cocktail de crevettes style gaspacho, concombres, courgettes, poivrons, céleri	17	Tartare au deux saumons, fraises des Serres de la Vallière, purée d'avocats, échalotes, mayonnaise épicée	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare de bison, mayonnaise à l'huile de truffe, salami de Milan, champignons marinés, échalotes, câpres	24 32 3oz 6oz
Moules à l'Italienne, sauce tomate, olives Kalamata, pancetta, tomates cerises	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Grilled-Cheese au canard confit, fromage Migneron, purée de poires à l'érable, salade verte	19	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
		Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats principaux

Moules à l'Italienne (sauce tomate, olives Kalamata, pancetta, tomates cerises)	28 2lbs	Risotto, pétoncles, purée de courge butternut à l'érable, pois verts, noix de cajou, parmesan	35
Raviolis aux pleurotes et ricotta de chez Giovedi Pasta, oreilles de crisse, sauce alfredo dorée à l'érable	30	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Tataki de thon aux deux sésames, mayonnaise à l'avocat, salsa à l'ananas grillé	37
Mac'n'Cheese de chez Giovedi Pasta, oignons caramélisés, bœuf braisé, poireaux, chapelure de pain	29	Choix du Boucher	PM*
Gnocchis, pancetta, oignons caramélisés, fromage en grain, bacon, sauce au poivre	30	Carré d'agneau en croûte d'herbes, demi-glace à l'érable et balsamique	44
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Pintade rôtie farcie au cheddar fort et prosciutto, sauce demi-glace au bacon	34	Rib des 3 Bœufs vieilli 45 jours à sec, servi avec sauce au poivre	55

Desserts

Crème brûlée maison du moment	9
Pâtisserie de chez Aveline	9
Assiette de fromage	9
Brownies du Chef	9





TABLE D'HOTE

Pour deux personnes à 140\$

Incluant une bouteille de vin (RG : Santa Cristina BL : Fazi Battaglia Verdecchio)

Entrées

Potage

Salade César

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Cocktail de crevettes façon Bloody César,
concombres, courgettes, poivrons, céleris

Moules à l'Italienne (sauce tomate, olives
Kalamata, pancetta, tomates cerises)
1 LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchis, pancetta, oignons caramélisés,
fromage en grain, bacon, sauce au poivre

L'arrivage du jour

Foie de veau, bacon

Picanha de chez l'Effet Bœuf, chimichurri

Filet mignon, épices Montréal,
sauce au poivre

Extra 10\$

Choix de desserts et café



