

Entrées

Potage	5	Tacos (2) du moment	19
Salade César	12	Burrata, bruschetta de tomates, pesto de basilic, roquette, prosciutto frit, caramel balsamique	22
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Tartare de thon, ananas, noix de coco râpée, purée d'avocat, coriandre, poivrons rouges, jus de lime, sauce soya, huile de sésame, miel du Domaine Saint-Georges	24 32 3oz 6oz
Beignets aux carottes et Nabulsi de la Fromagerie le Bédouin, trempette à la coriandre	15	Tartare de bœuf, tomates séchées, oignons verts, mayonnaise maison, pommes sautées au beurre	24 32 3oz 6oz
Cocktail de crevettes classique	17	Tartare du moment	PM*
Entrée du moment	PM*	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
Moules à la crème, ciboulette, bacon	18 1 lbs	Foie gras du moment	24
Ceviche de tilapia, poivrons, oignons, maïs, jus de lime, coriandre, oignons rouges	19		

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules à la crème, ciboulette, bacon	28 2lbs	Risotto aux trois champignons (pleurote, shiitake et de paris), huile de truffe, parmesan, canard fumé	32
Foie de veau, bacon	29	Tomahawk de porc Nagano rôti, salsa exotique à la mangue, poivrons, coriandre, gratin dauphinois	34
Cavatelli de chez Giovedì Pasta, poulet teriyaki, poivrons, oignons, échalotes vertes, graines de sésame	29	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Anolini farci au céleri-rave et érable de chez Giovedì Pasta, sauce crémeuse au mascarpone, estragon, petits pois, asperges de la ferme Besner-Pagé	30	Choix du Boucher	PM*
Gnocchis, bœuf braisé, oignons caramélisés à l'érable, bacon, sauce Alfredo	30	Magret de canard du Canard Goulu, épices cabane à sucre, croûte d'herbes, demi-glace à la pomme-grenade, pommes de terre grelots	38
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Boronia - Aiglefin poêlé, purée d'aubergine et banane plantain, sauce Hogado (tomates, oignons, coriandre et cumin)	32	Rib des 3 Bœufs vieilli 45 jours à sec, servi avec sauce au poivre	55

Dessert

Crème brûlée maison du moment	9
Pâtisserie de chez Aveline	9
Assiette de fromage	9
Brownies du Chef	9
Pain Perdu et crème glacée molle	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

Beignets aux carottes et Nabulsi de la Fromagerie le Bédouin servis avec une trempette à la coriandre

Moules crème, ciboulette, bacon
1 LBSPlats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchis, bœuf braisé, oignons caramélisés à l'érable, bacon, sauce Alfredo

Tomahawk de porc Nagano rôti, salsa exotique à la mangue, poivrons, coriandre, gratin dauphinois

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



