

Entrées

Potage	6	Carpaccio de bœuf, dijonnaise, roquette, copeaux de parmesan	18
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata d'Amore, tomates cerises, compotée de figues, bleuets, pain fougasse	23
Cocktail de crevettes classique	17	Tartare aux 2 saumons (fumé et frais), fraises, crevettes nordiques, échalotes, mayonnaise cajun, paprika fumé	24 32 3oz 6oz
Calmar frits, mayonnaise épicée	18		
Entrée du moment	PM*	Tartare de bœuf, mozzarella di buffala, pesto, oignons verts, pancetta, caramel balsamique	24 32 3oz 6oz
Moules au fromage bleu Bénédicte	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Duo de la fromagerie Le Bédouin : Nabulsi croustillant mayonnaise BBQ / Haloumi, miel du Domaine Saint-Georges épicé, graines de sésames	18	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
		Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules au fromage bleu Bénédicte	28 2lbs	Risotto aux champignons sauvages, poireaux, bacon, fleur d'ail, parmesan, stracciatella	32
Foie de veau, bacon	29	Escalope de veau, sauce au poivre vert de Madagascar, tagliatelle de chez Giovedi pasta, sauce tomate maison, basilic	35
Mezzaluna de chez Giovedi Pasta, tomates ancestrales, ricotta, courgettes, mozzarella di buffala, salami, pesto alla Calabrese, caramel balsamique	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Campanelle de chez Giovedi Pasta, chair de homard, shiitaké, sauce à la Thermidor	32	Choix du Boucher	PM*
Gnocchis, canard confit, saucisse italienne, oignons caramélisés, poivrons, fromage en grain, beurre à la sauge	30	Pétoncles poêlés, beurre blanc à la fleur d'ail, purée de carotte au miel et au cari, tombé de roquette	38
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Pintade farcie prosciutto et cheddar fort, sauce fraise et balsamique, purée de panais, haricots verts	34	Rib des 3 Bœufs vieilli 45 jours à sec, servi avec sauce au poivre	60
		Tomahawk de Bœuf (Pour deux personnes) 50 onces, poutine du chef, légumes, sauce au poivre	150

Dessert

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





TABLE D'HÔTE

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

Feuilleté de champignons et escargots sauce à la crème et vin blanc

Moules au fromage bleu Bénédictin
1 LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Mezzaluna de chez Giovedi Pasta, tomates ancestrales, ricotta, courgettes, mozzarella di buffala, salami, pesto alla Calabrese, caramel balsamique

Pâté chinois façon Fougasse (bœuf braisé, maïs, purée et fromage cheddar fort)

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



