

Entrées

Potage	6	Pétoncles poêlés, lait de maïs, chips de prosciutto, pop-corn au cari	21
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata d'Amore, pesto de tomates séchées maisons, noix de pins, caramel de soya, roquette	23
Tacos de crevettes style Al Pastor, crème d'avocats, oignons rouges, coriandre, ananas caramélisés	18	Tartare de thon, sésame, gingembre, pommes, échalotes, mayonnaise à la lime, coriandre, panko	24 32 3oz 6oz
Bouchées de crabe sauce Hollandaise	18	Tartare de bœuf, Dijonnaise, pancetta, échalotes françaises, copeaux de cheddar fort, ciboulette, tabasco	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules Poulette	18 1 lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
Carpaccio de betteraves, mozzarella di buffala, ciboulette, mûres, noix de Grenoble, caramel balsamique	19	Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Panzotti farcis betterave et chèvre de chez Giovedì Pasta, pesto de roquette, amandes	27	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Moules Poulette	28 2lbs	Magret de canard, sauce Whisky-érable, foie gras poêlé, gratin dauphinois, haricots verts sautés au beurre	37
Mac'n'Cheese à la courge d'automne, émincé de bavette, bacon, oignons verts	29	Jarret d'agneau braisé érable et sauge, purée de chou-fleur au cheddar, légumes d'automne	38
Foie de veau, bacon	29	Choix du Boucher	PM*
Gnocchis, émincé de porc moutardé, poireaux, crème aromatisée à l'estragon, pancetta, zeste de citron	30	Longe de cerf, demi-glace à la framboise, choux de Bruxelles rôtis au bacon, frites au parmesan	42
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Risotto aux crevettes, moules, sauce et concassé de tomates, ail, persil, parmesan	34	Rib des 3 Bœufs vieilli 45 jours à sec, sauce au poivre	60

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

Champignon Portobello farci de poivrons,
champignons sauvages, crème, gratiné au
fromage suisse et mozzarella

Moules Poulette
1 LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Panzotti farcis betterave et chèvre de chez
Giovedi Pasta, pesto de roquette, amandes

Sauté de poulet, mangues, noix de cajou,
poivrons, oignons, sauce aigre-douce maison

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



