

## Entrées

Potage	6	Feuilleté d'escargots, champignons, sauce béarnaise	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata d'Amore, tomates cerises, pesto, caramel balsamique	23
Houmous maison (ail rôtis, sumac, jus d'agrumes et pâte de piments) éclats de framboises, crème, pain Naan	15	Tartare de saumon, fromage à la crème, mayonnaise, soya, concombres, poireaux frits	24 32 3oz 6oz
Tarte fine, purée de courge, oignons caramélisés à l'érable, bacon, fromage bleu	18	Tartare de bison, sauce tartare tomatée, cornichons, chips de panais	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules crémeuses à l'aneth	18 1 lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
Crevettes tempuras maison, mayonnaise épicée	19	Foie gras du moment	24

PM\* = Prix du marché

## Plats Principaux

Mezzaluna de chez Giovedi Pasta farcis de ricotta, tomates ancestrales et épinards, prosciutto, copeaux parmesan, crème, vin blanc	27	Sauté de crevettes style Général Tao, vermicelles de riz, chou chinois, poivrons	34
Moules crémeuses à l'aneth	28 2lbs	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Linguine, pesto de basilic, brocolis, tomates cerises et séchées, échalotes, mozzarella de bufflonne de la ferme Maciocia	29	Contre-filet de bœuf 12oz, poêlée de champignons, sauce marchand de vin	37
Foie de veau, bacon	29	Choix du Boucher	PM*
Gnocchis, bœuf braisé, saucisses merguez, courgettes, fromage en grain, sauce au poivre	29	Carré d'agneau de la Ferme Bermanic avec une croûte d'herbes (persil, romarin et parmesan), purée de carottes au miel et à l'estragon, demi-glace moutardée	49
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Risotto, canard confit, maïs, poireaux, crème, fromage brie	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

Fondue bourgeoise maison, confiture de  
rhubarbe

Moules crémeuses à l'aneth  
1 LBS

## Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchis, bœuf braisé, saucisses merguez,  
courgettes, fromage en grain, sauce au poivre

Sauté de crevettes style Général Tao,  
vermicelles de riz, chou chinois, poivrons

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



