

Entrées

Potage	6	Arancini façon *Suppli Telefono* (tomate, veau haché et fromage en grain)	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata d'Amore, salsa de maïs, concombre, tomate cerise, pancetta, roquette, balsamique	23
Tempura d'escargots, chapelure, purée de pois vert, beurre crémeux citron et cari	16	Tartare de saumon, sauce Gochujang, concombre, miel, graines de sésames, oignons verts, huile de sésame	24 32 3oz 6oz
Gravlax de saumon à la betterave et aux herbes boréales, blinis, crème citronnée semi-montée	17	Tartare de bœuf, olives, tomates séchées, basilic, jus de citron, moutarde de Meaux, échalotes, huile d'olive	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules crème et pesto	18 1 lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
Fromage brie pané et coulis de mangue épicé	18	Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules crème et pesto	28 2lbs	Risotto crémeux, crevettes, haloumi de la fromagerie le Bédouin, pancetta, roquette, curcuma	33
Gnocchis style nachos, effiloché de porc, maïs, sauce au fromage, jalapenos, crème sure	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Côte de veau, sauce au cacao, purée de courge Butternut	40
Rigatoni de chez Giovedi Pasta façon Ragù	29	Choix du Boucher	PM*
Raviolis farcis pleurotes et ricotta de chez Giovedi Pasta, sauce à la crème, parmesan, bacon	32	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
L'arrivage du jour	PM*	Pétoncles poêlés au coureur des bois, quinoa au basilic	45
Cuisses de canard confites (2), salsa de fraises et fruits séchés, érable, balsamique, salade verte	32	Rib des 3 Bœufs vieilli 45 jours à sec, sauce au poivre	60

Dessert

Crème brûlée maison du moment	9
Assiette de fromages	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

Tempura d'escargots, chapelure, purée de pois
vert, beurre crémeux citron et cari

Moules crème et pesto
1 LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchis style nachos, porc effiloché, maïs,
sauce au fromage, jalapenos, crème sure

Filet de saumon en croûte de parmesan,
poireaux à la crème

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



