

Entrées

Potage	6	Pétoncles façon Rockefeller (hollandaise, épinard, bacon)	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata d'Amore, betterave, roquette, pacane, vinaigrette à l'érable, balsamique	23
Crevettes tempuras et mayonnaise épicée	16	Tartare de thon, concombre, coriandre, échalotte verte, crème sûre, érable, jus de citron, tabasco	24 32 3oz 6oz
Calmar farci à l'italienne (riz, mozzarella, sauce tomatée)	17	Tartare de bison, bruschettas de tomates, pesto au basilic, oignons verts, pancetta croustillante	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*		
Moules à la marinière	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Figues, fromage de chèvre, prosciutto, caramel balsamique	19	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
		Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules marinière	28 2lbs	Filet de porc Nagano, salsa de mangue à la menthe, gratin dauphinois	33
Gnocchis oignon caramélisé, bacon, fromage en grain, oreille de crisse, sauce crème au foie gras et érable	29	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Sautée de crevettes flambées au Réduit de Léo des Subversif, crème, maïs, endive, quinoa deux couleurs	36
Tagliatelle de chez Giovedi Pasta, champignon sauvage à la Coréenne, sésame, poivrons, pois mange-tout, gingembre, soya	30	Choix du Boucher	PM*
Risotto crémeux au poulet fumé maison, pancetta, maïs, crème et parmesan	32	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
L'arrivage du jour	PM*	Joue de bœuf braisé à l'érable, soya, anis, purée de courge Butternut	40
Raviolis farcis de bœuf braisé, oignon vert, sauce alfredo doré	33	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

Burrata d'Amore, betterave, roquette, pacane,
vinaigrette à l'érable et balsamique

Extra 5\$

Moules à la marinière

1 LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchis, oignon caramélisé, bacon,
fromage en grain, oreille de crisse, sauce à la
crème au foie gras et érable

Filet de doré au beurre Amandine

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



