

## Entrées

Potage	6	Carpaccio de betteraves, suprême d'agrumes, mozzarella di bufala, vinaigrette balsamique	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata d'Amore, tartare de tomates, basilic, caramel de vinaigre de vin rouge	23
Bouchées de crabe, sauce hollandaise à l'aneth	17	Tartare de saumon, mangues, guacamole, oignons verts, coriandre, lime, sésame, huile de sésame, won-tons frits	24 32 3oz 6oz
Chèvre chaud, tomates séchées, filet de miel du Domaine Saint-Georges, roquette	17	Tartare de bœuf, câpres, échalotes, moutarde de Dijon et Meaux, huile d'olive, beurre fumé maison	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*		
Moules crème à la dijonnaise	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Rillette de lapin aux pommes, chutney de mangues, cornichons Gherkins, biscottes	18	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
		Foie gras du moment	24

PM\* = Prix du marché

## Plats Principaux

Moules crème à la dijonnaise	28 2lbs	Souris d'agneau braisée au vin rouge et romarin, purée de patate douce	35
Gnocchis crémeux aux cèpes, champignons de paris, oignons verts, huile de truffe, copeaux de parmesan	29	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Pétoncles 'snackés', purée de carottes au gingembre, chips de pancetta, beurre blanc au zeste d'orange	38
Mezzaluna de chez Giovedi Pasta farcis de ricotta et tomates ancestrales, courgettes, roquette, crème, sauge	29	Choix du Boucher	PM*
Risotto crémeux, escargots, poireaux, maïs, bacon	29	Médaille de wapiti, rub au piment de la Jamaïque et épices Montréal, mousseline de céleri-rave, sauce ½ glace à la figue	40
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Fettucini de chez Giovedi Pasta aux fruits de mer (chair de homard, moules, palourdes, crevettes et saumon fumé) sauce crème, vin blanc, zeste de citron	34	Rib 16oz Sterling Silver AAA vieilli 45 jours à sec, frites, sauce au poivre	65

## 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, tartare de tomates, basilic,  
caramel de vinaigre de vin rouge

Extra 5\$

Moules crème à la dijonnaise  
1 LBS

### Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Mezzaluna de chez Giovedi Pasta farcis de  
ricotta et tomates ancestrales, courgettes,  
roquette, crème, sauge

Souris d'agneau braisée au vin rouge et  
romarin, purée de patate douce

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



