

## Entrées

Potage	6	Calmars frits et mayonnaise épicée	19
Salade César	12	Burrata fraîche, betteraves rôties,	22
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	prosciutto, graines de citrouille, réduction à l'érable et balsamique	
Courgette grillée au fromage de chèvre crémeux, pistaches, menthe, huile d'olive, jus de citron	16	Tartare de thon, mangues, concombres, radis, miel du Domaine Saint-Georges, jus de lime, coriandre, sésame	24 32 3oz 6oz
Portobello farci aux champignons sauvages, escargots, oignons caramélisés, mozzarella, parmesan	18	Tartare de bœuf, bruschettas de tomates au pesto de basilic, moutarde de Dijon, parmesan, oignons verts, huile d'olive	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules, crème au fromage bleu, échalotes confites, persil	18 1 lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 l'unité
Arancini aux tomates séchées, fromage feta, sirop d'érable, coulis de poivrons rôtis et estragon, miel épicé	18	Foie gras du moment	24

PM\* = Prix du marché

## Plats Principaux

Moules, crème au fromage bleu, échalotes confites, persil	28 2lbs	Penne à la bavette teriyaki, poivrons, basilic, edamames, sésame, won-ton frit	32
Gnocchi, saucisse Toulouse, champignons de paris, oignons caramélisés, sauce alfredo à l'érable	28	Crevettes sautées, salsa de mangues et ananas caramélisées, poivrons, coriandre, pancetta	33
Foie de veau, bacon	29	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Mezzaluna farci d'aubergine à la parmigiana de chez Giovedì Pasta, pesto de basilic, roquette, copeaux de parmesan, amandes torréfiées	29	Choix du Boucher	PM*
Risotto crémeux, bœuf effiloché, poireaux, tomates cerises, crème au paprika fumé, parmesan	29	Carré d'agneau mariné au citron et romarin, yogourt, menthe, gratin dauphinois	46
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Caille farcie au gibier, purée de courge butternut rôtie à l'ail confite, sauce aux mûres	30	Rib 16oz Sterling Silver AAA vieilli 45 jours à sec, frites, sauce au poivre	65

## Desserts

Crème brûlée maison du moment	9
Baked Alaska (Pour deux personnes)	25
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 : Canto de Casa BL : Riff Pinot Gris Lageder)*

### Entrées

Potage

Salade César

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Portobello farci aux champignons sauvages,  
escargots, oignons caramélisés, mozzarella,  
parmesan

Moules crème au fromage bleu, échalotes  
confites, persil  
1 LBS

### Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchi, saucisse Toulouse, champignons de  
paris, oignons caramélisés, sauce alfredo à  
l'érable

Filet de saumon poêlé, soya, érable, gratin de  
pomme de terre et brocoli

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



