

Entrées

Potage	6	Bouchées de crabe, sauce Hollandaise au safran et au vin blanc	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata fraîche, fraise, caramel balsamique, basilic	22
Salade de fenouil, poire, copeaux de parmesan, vinaigrette aux agrumes, noix de Cajou	16	Tartare de saumon, poire asiatique, oignons verts, mayonnaise à la lime, algue wakamé	24 32 3oz 6oz
Aubergine panée à la Parmigiana	17	Tartare de bœuf façon César	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules, érable, crème au cari	18 1 lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 l'unité
Tarte fine à la tomate cerise confite, fromage de chèvre, prosciutto frit, roquette, miel du Domaine Saint-Georges	18	Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules, érable, crème au cari	28 2lbs	Linguine au homard et moule, edamames, bisque au cognac, estragon	32
Gnocchi, pancetta, chorizo, courgette, crème, parmesan	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Pétoncles poêlés, beurre blanc à l'érable, poivre rose, purée de pois vert, menthe	39
Agnolotti farci de courge butternut et ricotta de chez Giovedi Pasta, crème d'oignon rôti, persil, chapelure de pain grillé	29	Choix du Boucher	PM*
Risotto crémeux aromatisé au café, champignons sauvages, fromage mascarpone, bacon	29	Faux-filet de cerf, purée de chou-fleur, sauce au vin rouge	42
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Pintade farcie au pomme, foie gras aux cinq épices chinoises, sauce au whisky	36	Rib 16oz Sterling Silver AAA vieilli 45 jours à sec, frites, sauce au poivre	65

Desserts

Crème brûlée maison du moment	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 : Riff Pinot Gris Lageder)

Entrées

Plats Principaux

Potage

Bavette de bœuf, beurre à l’échalote

Salade César

Gnocchi, pancetta, chorizo, courgette, crème, parmesan

Soupe à l’oignon gratinée aux deux fromages

Filet de saumon poêlé, croûte d’herbes, sauce vierge, tomate cerise, basilic

Bouchées de crabe, sauce hollandaise au safran et au vin blanc

Foie de veau, bacon

Moules, érable, crème au cari
1 LBS

Picanha de chez l’Effet Bœuf, chimichurri

Filet mignon, épices Montréal, sauce au poivre
Extra 10\$

Choix de desserts et café



