

Entrées

Potage	6	Fondue bourgeoise maison au parmesan, gruyère, mozzarella, coulis érable et bacon	19	
Salade César	12			
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata fraîche, pomme grenade, menthe, pistaches, réduction de grenade au balsamique	22	
Feuilleté aux champignons sauvages, gratiné, parmesan, roquette, huile de truffe	18	Tartare de thon, mayonnaise soya et érable, mangues, concombres, sésame, panko	24 3oz	32 6oz
Duo de rilette : Lapin et pommes / canard, légumes marinés, cornichons, confits d'oignons au vinaigre de vin rouge, duo de moutarde	18	Tartare de bœuf, fraises, mayonnaise, réduction de vin rouge, échalotes	24 3oz	32 6oz
		Tartare du moment		PM*
Entrée du moment	PM*	Huître, mignonette au choix du chef	3 l'unité	
Moules, crème, poireaux, parmesan	18 1 lbs	Foie gras du moment	24	
Crevettes croustillantes à l'asiatique, soya, sésame, vinaigre de riz, sauce chili sucré	19			

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules, crème, poireaux, parmesan	28 2lbs	Cuisses de canard confites, écrasé de pomme de terre grelot, beurre de ciboulette, sauce au foie gras	30	
Gnocchi, saumon fumé, mascarpone, crème, citron, aneth, pickle d'oignons rouges	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35	
Foie de veau, bacon	29	Flétan rôti, purée de panais, beurre noisette, nage de homard, zeste de citrons, fenouil	36	
Cappelacci farcis pommes de terre et parmesan de chez Giovedi Pasta, crème de maïs au piment chipotlé, prosciutto croustillant, champignons de paris	29	Choix du Boucher		PM*
Risotto crémeux, crevettes, zeste de citron, pancetta, pois verts, crème, pesto de basilic, parmesan	29	Faux-filet de Wapiti, risotto au parmesan et butternut, sauce porto, canneberges	42	
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50	
Penne, saucisse, brocolis, sauce à la bière rousse au cheddar, oignons frits, moutarde au miel	29	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

Penne saucisse, brocolis, sauce à la bière rousse
au cheddar, oignons frits, moutarde au miel

Soupe à l’oignon gratinée aux deux fromages

Filet de saumon poêlé, sauce soya-érable

Feuilleté aux champignons sauvages, gratiné,
parmesan, huile de truffe

Foie de veau, bacon

Moules crème, poireaux, parmesan
1 LBS

Picanha de chez l’Effet Bœuf, chimichurri

Filet mignon, épices Montréal,
sauce au poivre

Extra 10\$

Choix de desserts et café



