

Entrées

Potage	6	Gravlax de saumon à la betterave, gin Ungava, poivre des dunes, vinaigrette au fruit de la passion	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata fraîche, tomates cerises confites, graines de citrouilles, huile au basilic, caramel balsamique	22
Poêlée d'escargots, poireaux, pancetta, crème à l'ail confit	18	Tartare de saumon, concombres, coriandre, échalotes, crème sûre à l'érable, jus de citron, tabasco	24 3oz 32 6oz
Dumplings de porc et kimchi croustillants, choux rouge braisé, graines de sésames, concassé de noix de Cajou	18	Tartare de bœuf, échalotes, bruschetta de tomates au pesto de basilic, moutarde de Dijon, parmesan, huile d'olive	24 3oz 32 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules, citron, câpres, aneth, vin blanc, beurre à l'ail	18 1lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 l'unité
Gaufre maison au cheddar fort Perron vieilli 1 an, porc effiloché, caramel de bière, bacon à la sriracha	19	Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules, citron, capres, aneth, vin blanc, beurre à l'ail	28 2lbs	Pintade farcie de dattes, bacon, fromage de chèvre, fromage bleu, sauce demi-glace à l'estragon, purée de pomme de terre	34
Gnocchi, saucisse italienne, champignons de Paris, poivrons, échalote, sauce Romanoff	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande, presser de pomme de terre, sauce vin rouge, romarin	44
Tagliatelle de chez Giovedì Pasta, canard confit, oignons perlé, courgettes, tomates, crème, parmesan	29	Choix du Boucher	PM*
Risotto crémeux, lait de coco, cari, citronnelle, crevettes, pois vert, coriandre	29	Homard façon thermidor, risotto au parmesan, zeste de citron	44
L'arrivée du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
Raviolis de bœuf braisé, pleurotes, sauce crème à l'érable truffé, chapelure de pain	32	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
Dessert du moment	PM*





TABLE D'HÔTE

Pour deux personnes à 140\$

Incluant une bouteille de vin (RG : Santa Cristina BL : Riff Pinot Gris Lageder)

Entrées

Potage

Salade César

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Dumplings de porc et kimchi croustillants,
choux rouge braisé, graines de sésames,
concassé de noix de Cajou

Moules citron, câpres, aneth, vin blanc, beurre à
l'ail
1LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Tagliatelle de chez Giovedì Pasta, canard confit,
oignons perlés, courgettes, tomates, crème,
parmesan

Filet de saumon poêlé, sauce hollandaise au
piment chipotlé

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



