

Entrées

Potage	6	Carpaccio de bœuf, salpicon de poivrons et pancetta, huile de romarin, moutarde de Dijon, copeaux de fromage Louis d’Or	19
Salade César	12		
Soupe à l’oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata fraîche, compoté de figues, amandes torréfiées, huile citronnée, réduction de porto et vin rouge	23
Salade de betteraves rôties, fromage de chèvre, concassé de pistaches rôties au miel du Domaine Saint-Georges, huile d’olive, caramel balsamique	18	Tartare de thon, mangues, échalotes, zeste et suprême d’orange, coriandre, chapelure panko	24 32 3oz 6oz
Champignon Portobello, bœuf braisé, crème à l’ail rôti, gratiné au fromage cheddar	18	Tartare de bœuf, ail noir de la Maison Aromate, échalotes, cornichons, roquette, parmesan, vinaigre de Xérès	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules à la crème de poireaux	18 1 lbs	Huître, mignonette au choix du chef	3 l’unité
Calmars frits, mayonnaise épicée, salade de chou à l’asiatique, sésame noir	19	Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules à la crème de poireaux	28 2lbs	Crevettes sautées (5) déglacées téquila et lime, épices BBQ au bois de pommier, éclats de bacon, purée de maïs	34
Gnocchi, escargots, pancetta, courgettes, sauce crémeuse aux épices cajuns	28	Bavette de bœuf, beurre à l’échalote	35
Risotto forestier, huile de truffe, fromage Louis d’Or	29	Jarret d’agneau de Nouvelle-Zélande braisé au vin rouge, sirop d’érable, purée de courge butternut, oreilles de crisse	38
Fettuccini au poulet, prosciutto, oignons perlé, ail noir de la Maison Aromate, sauce Alfredo	30	Choix du Boucher	PM*
Raviolis au homard, bisque au basilic, brunoise de poivrons, chips de parmesan, ciboulette	34	Longe de Kangourou, sauce porto et canneberges, oignons caramélisés au balsamique, gratin dauphinois	40
L’arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	55
Foie de veau, bacon	35	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 145\$

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, escargots, pancetta, courgettes, sauce
crémeuse aux épices cajuns

Soupe à l’oignon gratinée aux deux fromages

Filet de saumon poêlé, sauce soya et érable

Salade de betteraves rôties, fromage de chèvre,
concassé de pistaches rôtis au miel du Domaine
Saint-Georges, huile d’olive, caramel balsamique

Foie de veau, bacon

Moules à la crème de poireaux
1 LBS

Picanha de bœuf, sauce chimichurri

Filet mignon, épices Montréal,
sauce au poivre

Extra 10\$

Choix de desserts et café



