

## Entrées

Potage	6	Fondue parmesan maison, bruschettas de tomates fraîches et séchées, oignons rouges façon pickle	19
Salade César	14		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata fraîche, salsa de tomates, poivrons, romarin, pesto de basilic, roquette, pistaches	23
Tataki de thon rouge, croûte de sésame, mayonnaise à la Sriracha	16	Tartare de truite arc-en-ciel, mandarine, amandes torréfiées, câpres, gingembre, dijonnaise à l'érable	24 32 3oz 6oz
Grilled-cheese de canard confit, gouda fumé, oignons caramélisés à l'érable, salade verte	18	Tartare de bison, pesto, parmesan, prosciutto frit, oignons verts, mayonnaise à la tomate séchée	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*		
Moules crème, brie, bacon	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Crevettes tempura maison, chutney de mangue épicé	19	Huître, mignonnette au choix du chef	3 l'unité
		Foie gras du moment	24

PM\* = Prix du marché

## Plats Principaux

Moules crème, brie, bacon	28 2lbs	Burger de bœuf Wagyu de chez l'Effet bœuf, oignons caramélisés à l'érable, bacon, escalope de foie gras, mayonnaise à la truffe	35
Gnocchis, pancetta, échalotes, fromage en grain, champignons de Paris, crème au poivre	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Risotto crémeux, poulet fumé maison, maïs, popcorn au paprika fumé, parmesan	29	Pétoncles poêlés, purée d'échalotes confites à l'érable, sauce crème au bacon, chips de pancetta, tagliatelle de chez Giovedi Pasta	45
Filet de porc Nagano, rub au cari et sucre d'érable, patate douce garnie, sauce érable et balsamique	29	Choix du Boucher	PM*
Agnolotti farcis de courge Butternut de chez Giovedi Pasta, crème au fromage bleu et scotch, noix grillées, zestes de citron	30	Surf'n'turf: bavette grillée, pleurotes sautés au beurre et persil, crevettes papillons d'Argentine (3), beurre à l'ail, gratin dauphinois	50
L'arrivage du jour	PM*	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	55
Foie de veau, bacon	35	Rib 16 oz Angus AAA vieilli de la Boucherie Joyal, 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 : Canto de Casa BL : Pasqua Soave Mucchietto)*Entrées

Potage

Salade César

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Grilled-cheese de canard confit, gouda fumé,  
oignons caramélisés à l'érable, salade verteMoules crème, brie, bacon  
1 LBSPlats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchi, pancetta, échalotes, fromage en grain,  
champignons de Paris, sauce crémeuse au  
poivreFilet de saumon poêlé, sauce hollandaise à la Sri  
racha

Foie de veau, bacon

Picanha de boeuf, sauce chimichurri

Filet mignon, épices de Montréal,  
sauce au poivre

Extra 10\$

Choix de desserts et café



