

## Entrées

Potage	6	Asperges de la ferme Besner-Pagé,	20
Salade César	12	prosciutto, fromage suisse, zeste de citron, amandes	
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata fraîche, fraises, balsamique, poivre rose, menthe	23
Salade de crevettes, melon d'eau, concombre, quinoa, roquette, fromage feta, vinaigrette déesse verte	18	Tartare de thon, oignons verts, mayonnaise à la lime, sucre, jalapenos, guacamole, coriandre	24 32 3oz 6oz
Escargots sautés, beurre à l'ail, pastis, champignons de Paris, gratiné au cheddar	18	Tartare de bœuf, cheddar fort, pancetta, mayonnaise, moutarde de Dijon, ciboulette, échalotes françaises, sauce Worcestershire, ail, tabasco	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*		
Moules, citron, pesto de basilic, vin blanc, crème	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Crudo de pétoncle, fraise, basilic, lime, algues wakamé	20	Huître, mignonnette au choix du chef	3 l'unité
		Foie gras du moment	24

PM\* = Prix du marché

## Plats Principaux

Moules, citron, pesto de basilic, vin blanc, crème	28 2lbs	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Gnocchi, poulet, crème, pesto de basilic, tomates séchées, courgettes, oignons perlés	28	Jarret d'agneau braisé au vin rouge, érable, romarin, purée de chou-fleur au cari	38
Linguine aux champignons sauvages, huile de truffe, crème légère au parmesan	30	Pavé de thon mi-cuit, glacé au café, réduction de bleuets et vin rouge anisé	40
Capelacci farcis d'asperges et ricotta de chez Giovedi Pasta, fromage Louis d'Or, persil, crème citronnée	30	Surlonge de Wapiti, purée de céleri-rave, sauce porto et canneberge	45
Risotto, cuisse de canard confite, échalotes françaises et vertes, crème de maïs, gouda fumé	32	Choix du Boucher	PM*
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 : Canto de Casa BL : Soave Mucchietto)*

### Entrées

Potage

Salade César

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Escargots sautés, beurre à l'ail, pastis,  
champignons de Paris, gratiné au cheddar

Moules, citron, pesto de basilic, vin blanc, crème  
1 LBS

### Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Jarret d'agneau braisé au vin rouge, érable,  
romarin, purée de chou-fleur au cari

Filet de saumon poêlé, laqué au caramel de  
sésame, salsa d'ananas, menthe, lime

Foie de veau, bacon

Picanha de boeuf, sauce chimichurri

Filet mignon, épices Montréal,  
sauce au poivre

Extra 10\$

Choix de desserts et café



