

Entrées

Potage		6
Salade César		12
Soupe à l'oignon gratinée au deux fromages		14
Arancini au smoked-meat, moutarde au miel		17
Saumon façon sashimi, sauce teriyaki sur lit de quinoa et zestes d'agrumes		18
Entrée du moment		PM*
Moules à la bière blanche, bacon, fromage suisse, moutarde à l'ancienne		18 1 lbs
Dumplings de porc-kimchi croustillants, sauce sésame-thaï		19

Salade de pieuvre, patates, concombres, olives, oignons croustillants, sauce Romesco			21
Burrata, pêches grillées, prosciutto, miel épicé			23
Tartare de thon, crevettes, tomates séchées, câpres, olives, guacamole, crème sûre citronnée		24 3oz	32 6oz
Tartare de bœuf, bacon, oignons marinés, cheddar vieilli râpé, moutarde de Meaux, roquette, huile d'olive,		24 3oz	32 6oz
Tartare du moment			PM*
Huître, mignonnette au choix du chef			3 l'unité
Foie gras du moment			24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Burger de bœuf Wagyu, Gouda fumé, bacon, oignons caramélisés, mayo truffée, roquette		26
Moules à la bière blanche, bacon, fromage suisse, moutarde à l'ancienne		28 2lbs
Gnocchi, canard confit, pois vert, crème au fromage Louis d'Or, oignons verts, rondelle d'oignons		28
Sachetti à la truffe, ½ glace érable, bacon, crème, champignons, pacanes, parmesan, ciboulette		32
Spaghetti à l'encre de seiche, crevettes (3), merguez, roquette, poivrons rôtis, persil, sauce tomate épicée (chipotlé-cumin)		34
L'arrivage du jour		PM*
Risotto, homard, bisque crémeuse, maïs, pancetta, huile aux herbes		34

Foie de veau, bacon		35
Bavette de bœuf, beurre à l'échalote		35
Pétoncles poêlés (4), beurre blanc citron, gratin dauphinois au brocoli, courgettes		40
Osso bucco de cerf, sauce vin rouge, gremolata, purée de pomme terre		45
Choix du Boucher		PM*
Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre		55
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 : Cavit Pinot Noir BL : Attems Sauvignon Blanc)

Entrées

Plats Principaux

Potage

Bavette de bœuf, beurre à l’échalote

Salade César

Gnocchi, canard confit, pois vert, crème au
fromage Louis d’Or, oignons verts, rondelle
d’oignons

Soupe à l’oignon gratinée au deux fromages

Foie de veau, bacon

Dumplings de porc-kimchi croustillants sauce
sésame-thaï

Picanha de boeuf, sauce chimichurri

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

Filet mignon, épices Montréal,
sauce au poivre
Extra 10\$

Choix de desserts et café



