

Entrées

Potage	6	Pressé de canard confit, pommes caramélisées, pickle de pomme, foie gras	19
Salade César	12		
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata, confiture de tomate maison, pesto de basilic, graines de citrouille	23
Tarte fine à l'oignon caramélisé à l'érable, fromage de chèvre, compote de pomme maison	17	Tartare de saumon, mayonnaise à la coriandre citronnée, mangues, échalotes, concombre, épice Tajin	24 32 3oz 6oz
Carpaccio de bœuf, roquette, mayonnaise au parmesan, ail rôti	19	Tartare de bison, mayonnaise aux figues, balsamique, câpres, échalotes, moutarde de Dijon, sauce Worcestershire	24 32 3oz 6oz
Entrée du moment	PM*	Tartare du moment	PM*
Moules au fromage bleu, crème, moutarde de Dijon	18 1lb	Huître, mignonnette au choix du chef	3 l'unité
Calmars frits, mayonnaise au bacon fumé	19	Foie gras du moment	24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Filet de porc Nagano, pommes caramélisées, céleri-rave, oreille de crisse, sauce moutarde de Meaux, érable	28	Foie de veau, bacon	35
		Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Moules au fromage bleu, crème et Dijon	28 2lb		
Gnocchis, champignons, parmesan, oignons caramélisés, huile de truffe, roquette	28	Crevettes sautées, maïs, pancetta, courgettes, déglacé au cognac, beurre citronné au basilic	36
Tagliatelle de chez Giovedi Pasta, bœuf braisé, crème au parmesan et à la courge butternut rôtie, oignons perlés	30	Pavé de longe de cerf, purée de panais au miel du Domaine St-Georges, sauce cassis	44
Mezzalunas farcies tomates ancestrales et ricotta de chez Giovedi Pasta, pesto, crème, tomates cerises	32	Choix du Boucher	PM*
		Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	55
L'arrivage du jour	PM*	Rib 16oz Sterling Silver AAA vieilli 45 jours à sec, frites, sauce au poivre	65
Risotto crémeux aux betteraves, fromage de chèvre, pistaches, fromage en grain pané	30		

Desserts

Crème brûlée maison du moment	9		
Brownie 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 : Alamos Malbec BL : Gabbiano Pinot Grigio)

Entrées

Plats Principaux

Potage

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Salade César

Gnocchis, champignons, parmesan, oignons
caramélisés, huile de truffe, roquette

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Foie de veau, bacon

Tarte fine à l'oignon caramélisé, érable, fromage
de chèvre, compote de pomme maison

Picanha de boeuf, sauce chimichurri

Moules, fromage bleu, crème, moutarde de
Dijon
1 LBS

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

Choix de desserts et café



