

Entrées

Potage	6	Croquettes de bœuf braisé et de joue de porc confites, crème à la moutarde de Meaux, pickles d'oignons rouges, roquette, jus de bœuf réduit	21	
Salade César	14			
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Burrata, légumes rôtis, artichauts marinés, vinaigrette aux herbes	23	
Ravioli aux champignons croustillants, crème de parmesan, beurre à la noisette	18	Tartare de thon, tzatziki, mandarines, oignons verts, coriandre, panko, zeste d'orange	24 3oz	32 6oz
Betteraves rôties, fromage de chèvre fouetté, persil, zeste de citron, vinaigrette au Xérès, tuile de seigle, noix de cajou	18	Tartare de bœuf, mayonnaise au bacon et épices BBQ fumées, échalotes, cheddar fort, sriracha	24 3oz	32 6oz
Entrée du moment	PM*			
Moules, crème réduite au safran, vermouth blanc	18 1 lbs	Tartare du moment		PM*
Crevettes, purée de chou-fleur, pomme, fenouil, vinaigrette à l'aneth et au citron	19	Huître, mignonnette au choix du chef		3 l'unité
		Foie gras du moment		24

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules crème réduite au safran, vermouth blanc	28 2lbs	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Gnocchis, saumon fumé maison, fondue de poireaux, pois verts, crème légèrement moutardée à l'ail rôti, œufs de poisson	29	Joue de bœuf braisée au vin rouge, bacon, oignons perlés, champignons, purée de patate douce	42
Cappellacci farcis de courge honeynut et sauge de chez Giovedi Pasta, crème au bleu, noix de Grenoble	30	Faux-filet de bœuf 12oz, ragoût de champignons, beurre aux herbes, moutarde à l'ancienne	39
Risotto crémeux, canard confit, zeste d'orange, parmesan, shiitake, choux de Bruxelles frits	32	Pétoncles poêlés, purée de chou-fleur, crème de maïs, bacon	44
L'arrivage du jour	PM*	Choix du Boucher	PM*
Pintade, beurre composé aux échalotes, thym et citron, chou rouge braisé, gratin dauphinois, sauce au poivre vert	34	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	
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 : Riff Pinot Gris)

Entrées

Plats Principaux

Potage

Bavette de bœuf, beurre à l’échalote

Salade César

Tartare de thon 6 oz, tzatzíki, mandarines,
oignons verts, coriandre, panko, zeste d’orange

Soupe à l’oignon gratinée aux deux fromages

Foie de veau, bacon

Tartare de thon 3 oz, tzatzíki, mandarines,
oignons verts, coriandre, panko, zeste d’orange

Picanha de bœuf, sauce chimichurri

Extra 5\$

Moules, crème réduite au safran, vermouth
blanc
1 LBS

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

Choix de desserts et café



