

LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
SOUPE DU JOUR	6
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	14
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON brioche, argousier, mini poussee	22
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ pleurotes, sauce porto, brioche	23

TROUVAILLES DU MOIS	
SALADE DE ROQUETTE crevettes nordiques, croûtons, fruits de saison, vinaigrette au xérès	12
GRAVLAX DE TRUITE AU THÉ FUMÉ blinis, sauce aubergine fumé, pickle d'aubergine, mini pousse de coriandre	16
RAVIOLES DE CANARD CONFIT bouillon de volaille, soya, petits légumes	18

SALADES	
Ajoutez : Poitrine poulet 9 / filet saumon 10 / Thon 12	
SALADE DU JARDIN vinaigrette maison	7
SALADE CÉSAR	9/16
SALADE QUINOA concombres, tomates, citron, huile d'olive, persil	9/16
SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE noix de Cajou, riz, champignons et poivrons rouges	9/16
SALADE DE BETTERAVES JAUNES fromage de chèvre, tomates au basilic	9/16

NOTRE FUMOIR	
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON endive à l'huile de noix, mayo de cari rouge, shitaké et giroles	14
OMBLE CHEVALIER FUMÉ MAISON cœur d'artichaut, avocat, sauce yogourt à l'aneth	16
PÉTONCLES FUMÉ MAISON mayo de wasabi, pois de wasabi, salade d'algues Wakamé, chutney de courges au cari	18

TARTARES 100 g / 180g	
Servi avec frites ou salade	
TARTARE DE BŒUF aux sésames grillé	17/29
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ mayonnaise au wasabi	17/29

PLATEAUX	
PLATEAU DE LA MER Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, coeur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustille de tarot	22
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 : Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo olives et cornichon	24

VÉGÉTARIEN	
RAVIOLE DE COURGE MUSQUÉE au noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive	12

MENU À LA CARTE - SOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER POÊLÉ croûte pesto de tomate et tournesol, curry de lentille corail, bok choy,	26
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ crème de basilic, riz, légumes de saison	33
FILET DE CARDEAU purée de betterave aux graines de fenouil grillées, raviole fondante, sauce vierge, salade d'endive et pomme verte au xérès et huile de noix	38
TRILOGIE DE LA MER (crevettes, pétoncles, queue de homard) asperge, parmesan, tomates cerises, girolles, quinoa aux légumes	46

TROUVAILLES DU MOIS	
FILET DE VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE sauce tomate séchée, Whiskey, crème, pomme sarladaise, légumes de saison	36
PRÉ & MARÉE SAUVAGE Médallions de bison, argousier, Queue de homard à la fleur d'ail, topinambour rôti aux herbes, tomate Provençale, brocoli	48
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS	
Servis avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN sauce tartare, citron	22

VÉGÉTARIEN	
TATIN D'AUBERGINES poires, confit d'oignons, purée de pois vert, tempeh grillé	25
COURGE MUSQUÉE FARCIE quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette	26

VIANDES	
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ sauce aux champignons sauvages	29
RIS DE VEAU BRAISÉ et flambé au porto et champignons des bois	35
MAGRET DE CANARD AUX HERBES girolles et shitakés marinés maison	39
CARRÉ D'AGNEAU LAQUÉ AU VIN ROUGE condiment de fruits secs, jus d'agneau au romarin	43
FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ ROSSINI tapenade de truffes, topinambours, sauce au Madère	49
• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez Queue de homard	15
• Ajoutez frite	3

POUTINE		P	G
POUTINE lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrée et fromage en grain du Québec	15	25	

DESSERTS			
CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC	9	MOELLEUX AU CHOCOLAT Avec crème glacée maison au chocolat et piment	11
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9	TARTE AUX POMMES (LA MAISON VERTE) 15 MINUTES	12
TARTE FRANGIPANE ET BLEUET crème glacée maison au mélilot	9	TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE) sorbet maison au bleuets	12
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) sorbet à la framboise	9	CRÈPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose) aux pommes, bleuets et caramel	12
GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS	10	ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC fruits et croûtons	14
TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON - CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé - SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	9	CRÈME GLACÉE VANILLA EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6