

LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
SOUPE DU JOUR	7
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	15
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ	24
sauce porto, confit de figues au vinaigre balsamique blanc, pain brioché	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON	23
pain brioché, gel de bleuet à l'estragon, chutney d'oignon au porto	

TROUVAILLES DU MOIS	
CHOU-FLEUR RÔTI ET GRILLÉ AUX ÉPICES	14
gingembre, noisettes, sauce à l'ail rôti du Québec	
TARTARE D'OMBLE CHEVALIER	18
de la ferme Opércule au Marché Central de Montréal avec escalopade, quinoa à l'encre de seiche, caviar d'esturgeon, salicorne, pain maison aux graines de tournesol, lin et chia	
TATAKI DE WAPITI	22
gelée de vin rouge, champignons King grillés, chips de topinambour, mini pousses de roquette	

SALADES	
Ajoutez : 200g Poitrine poulet	12
Ajoutez : 150g Filet saumon	15
Ajoutez : 100g Thon	19
SALADE DU JARDIN	8
vinaigrette maison	
SALADE CÉSAR	9/16
SALADE QUINOA	10/17
concombres, tomates, citron, huile d'olive, persil	
SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE	10/17
noix de Cajou, riz, champignons et poivrons rouges	
SALADE DE BETTERAVES JAUNES	10/17
fromage de chèvre, tomates au basilic	

MENU À LA CARTE - MIDI

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER	28
légumes cuits et crus, champignons, pesto d'épinards et basilic	
SAUMON GRILLÉ	34
sauce hollandaise au citron vert, purée de carottes, lentilles corail à la cardamome, légumes de saison	
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES	32
fondue de tomates aux petits lardons (ferme Gaspor), sauce au vin blanc, endive braisée, carottes fondantes et brocolis	
POISSON DU JOUR	PM

LES CLASSIQUES	
TARTINE PAIN AU LEVAIN MAISON	22
aubergine, poivron grillé, jambon blanc (ferme Gaspor), œuf poché, roquette	
GRATIN DE FRUITS DE MER	24
petite verdure au vinaigre balsamique	
CUISSE DE CANARD CONFITE	26
sauce porto, écrasé de pommes de terre et oignons rôtis au gras de canard, légumes	
FOIE DE VEAU OU ROGNON DE VEAU	29
sauce au Marsala, pleurotes, mousseline de topinambour, chou de Bruxelles, pommes de terre	

FISH & CHIPS	
Servi avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN sauce tartare, citron	24

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

NOTRE FUMOIR	
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO	16
tomates cerises, parmesan, croûton à l'ail, pistou de basilic et roquette	
OMBLE CHEVALIER FUMÉ	18
coulis de laitue, pickle de légumes, gel de citron	
PÉTONCLES FUMÉS	20
salicorne, coulis de tomates au poivre des Dunes, shitakés marinés, chips de topinambour	

TARTARES 100 g /180g	
100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites	
TARTARE DE BŒUF	19/32
aux sésames grillé	
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ	19/32
mayonnaise au wasabi	

PLATEAUX	
PLATEAU DE LA MER	23
Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, cœur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustille de topinambour	
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 :	25
Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rillette, chorizo olives et cornichon	

VÉGÉTARIEN	
RAVIOLE DE COURGE MUSQUÉE	14
au noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive	

VÉGÉTARIEN	
TATIN D'AUBERGINES	27
poire, confit d'oignons, quinoa aux amandes, tempé grillé	
RAVIOLE MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKE	28
au basilic et fromage 14 arpens, sauce aux herbes fraîches, légumes de saison	

VIANDES	
• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez queue de homard	15
• Ajoutez frite	5
JARRET D'AGNEAU	29
flambé au pastis, tomates, anis étoilé, légumes de saison et pommes de terre Gabrielle de l'île D'Orléans rôties	
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE	32
poêlée de champignons Maitake de la ferme Champignon, tarte de pommes de terre, légumes verts aux herbes	
RIS DE VEAU BRAISÉ	36
et flambé au porto et champignons des bois	
FILET DE BŒUF GRILLÉ	38
sauce poivrée, légumes de saison et pommes de terre	
MAGRET DE CANARD	39
sauce aigre douce aux fruits rouges, purée de pommes de terre, légumes de saison	
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI	44
croûte d'herbes, méli-mélo de légumes de saison, jus d'agneau aux épices douces	

POUTINE		P	G
POUTINE lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrée et fromage en grain du Québec	16	26	