

## LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
SOUPE DU JOUR	7
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	15
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ	24
pain brioché maison, sauce porto, confiture de bleuets du Québec	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON	23
pain brioché maison, gel de bleuets à l'estragon, chutney d'oignons au porto	

TROUVAILLES DU MOIS	
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS	14
fraises du Québec, petits pois, radis et feta	
SALADE DE TOMATES ANCESTRALES DU QUÉBEC	18
pêches de l'Ontario, burrata, roquette, sauce Chimichurri	
CARPACCIO DE PIEUVRE AUX AGRUMES	22
endives, radicchio, oignon vert, argousier	

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
coulis de tomates au basilic, pesto de roquette, relish de maïs, légumes de saison	
SAUMON	34
ratatouille, salsa de pêches de l'Ontario et avocats, sauce vierge, sucrine grillée	
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES	32
crevettes, pétoncles des îles de la Madeleine, chaudière de maïs du Québec, prosciutto, kale, navet blanc	
POISSON DU JOUR	PM

LES CLASSIQUES	
CRÊPES MAISON AU LEVAIN	22
garnies de jambon blanc de la ferme Gaspior, fromage gratiné, épinards, tartare d'avocats aux olives kalamata	
GRATIN DE FRUITS DE MER	24
crevettes, moules et pétoncles, petite verdure au balsamique	
SUPRÊME DE VOLAILLE GRATINÉ	26
tomates au basilic, sauce au vin rouge, pommes de terre et légumes	
FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU	29
confiture de bleuets du Québec, pommes de terre, caviar d'aubergines, chou-fleur et haricots	

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

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

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 topinambou	

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, tempeh grillé	
RAVIOLE MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKE	28
au basilic et fromage 14 arpents, 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 poivrade, 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 poivrade et fromage en grain du Québec	16 26