

LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
SOUPE DU JOUR	7
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	15
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ sauce au porto, champignons crinière de lion de la ferme Champimignon	24
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON pain brioché, gel de bleuets à l'estragon, chutney d'oignon au porto	23

TROUVAILLES DU MOIS	
TARTARE D'AVOCAT ET DE TOMATE olives Kalamata, sauce au poivron rouge grillé	14
GRAVLAX DE TRUITE DES BOBINES blinis, câpres, pickle d'oignon, gel de betterave rouge et balsamique, mini pousses de fenouil	18
CRABE DES NEIGES ravioles de chou rave, radis, pommes, yaourt grec à l'aneth, tuile de pain	22

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

MENU À LA CARTE - MIDI

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER asclépiades, sauce vierge, mousseline et pointes d'asperges, ravioles de chou rave aux pois verts	28
SAUMON sauce béarnaise à la salicorne, artichauts marinés, avocats et tomates grillés	34
DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES sauce au curry vert, carottes et rabioles glacées au miel, tuile de tapioca	32
POISSON DU JOUR	PM

LES CLASSIQUES	
GRAVLAX DE TRUITE DES BOBINES tartines de pain au levain maison, avocat, radis, pickle d'oignon rouge, concombres sucrés salés	22
GRATIN DE FRUITS DE MER moules, crevettes nordique, pétoncles, petite verdure au balsamique	24
CRÊPES GRATINÉES jambon, asperges, sauce béchamel, cheddar, salade composée, vinaigrette au poivron rouge	32
FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU pancetta, échalotes, mille-feuilles de pomme de terre aux champignons sauvages, légumes	39

FISH & CHIPS	
Servis 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 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	CRÊPE 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 VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6

NOTRE FUMOIR

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

TARTARES | 100 g / 180g

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

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 topinambour	23
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 : Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rilette, chorizo olives et cornichon	25

VÉGÉTARIEN

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

VÉGÉTARIEN

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

VIANDES

• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez queue de homard	15
• Ajoutez frite	5
JARRET D'AGNEAU flambé au pastis, tomates, anis étoilé, légumes de saison et pommes de terre Gabrielle de l'île D'Orleans rôties	29
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE échalotes grillées et confites, pommes de terre Gabrielle, haricots verts, jus au vin rouge	32
RIS DE VEAU BRAISÉ et flambé au porto et champignons des bois	36
FILET DE BŒUF GRILLÉ sauce poivrade, légumes de saison et pommes de terre	38
MAGRET DE CANARD confiture d'amélanancier, pommes de terre, légumes de saison	39
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI rôte persillée, tomate provençale, carottes et rabioles glacées, jus d'agneau à l'ail noir	44

POUTINE

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