

# LES ENTRÉES

## CLASSIQUES

|                                                                                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SOUPE DU JOUR</b>                                                                                | <b>7</b>  |
| <b>TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL</b>                                                           | <b>15</b> |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b><br>sauce au porto, argousier des Jardins Zone Orange, pain brioché | <b>24</b> |
| <b>TERRINE DE FOIE GRAS, PAIN BRIOCHÉ</b><br>gel de bleuet à l'estragon, chutney d'oignon au porto  | <b>23</b> |

## TROUVAILLES DU MOIS

|                                                                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TARTARE D'AVOCAT ET TOMATE</b><br>olives Kalamata, sauce au poivron rouge grillé                          | <b>14</b> |
| <b>SALADE D'ASPERGES DU QUÉBEC</b><br>tomates Heirloom, espuma de mozzarella di bufala                       | <b>18</b> |
| <b>HOMARD DE GASPÉSIE</b><br>mangue, salicorne, sorbet au citron et basilic, tuile de sarrasin, mini pousses | <b>22</b> |

## SALADES

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

## NOTRE FUMOIR

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

## TARTARES | 100 g / 180g

**100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites**

|                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>TARTARE DE BŒUF</b><br>aux sésames grillé                   | <b>19/32</b> |
| <b>TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ</b><br>mayonnaise au wasabi | <b>19/32</b> |

## PLATEAUX

|                                                                                                                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PLATEAU DE LA MER</b><br>Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, coeur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustille de topinambour | <b>23</b> |
| <b>PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 :</b><br>Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rilette, chorizo olives et cornichon                             | <b>25</b> |

## VÉGÉTARIEN

|                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>RAVIOLE DE COURGE MUSQUÉE</b><br>au noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive | <b>14</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

# MENU À LA CARTE - MIDI

## POISSONS ET FRUITS DE MER

|                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>OMBLE CHEVALIER POÊLÉ</b><br>salsa de poivron et salicorne, quinoa, sauce vierge, légumes de saison | <b>28</b> |
| <b>SAUMON GRILLÉ</b><br>jus de crustacés crémé, aubergines gratinées au fromage Oka                    | <b>34</b> |
| <b>DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES</b><br>sauce au safran, girolles, légumes croquants à la citronnelle  | <b>32</b> |
| <b>POISSON DU JOUR</b>                                                                                 | <b>PM</b> |

## LES CLASSIQUES

|                                                                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TARTINE SUR PAIN AU LEVAIN</b><br>jambon blanc de la ferme Gaspior, fromage Oka, oignons caramélisés au porto, mousseline de topinambours, chips de pommes de terre, salade | <b>22</b> |
| <b>GRATIN DE FRUITS DE MER</b><br>moules, crevettes nordiques, pétoncles, petite verdure au balsamique                                                                         | <b>24</b> |
| <b>RÔTI D'ÉCHINE DE PORCELET</b><br><b>CONFIT DE LA FERME GASPOR</b><br>purée de pommes de terre, petits légumes                                                               | <b>26</b> |
| <b>FOIE OU ROGNONS DE VEAU</b><br>jus réduit au romarin, petits lardons de porcelet, champignons maitaké, pommes de terre et légumes de saison                                 | <b>29</b> |

## FISH & CHIPS

Servis avec frites maison ou salade

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FISH &amp; CHIPS D'AIGLEFIN</b> sauce tartare, citron | <b>24</b> |
|----------------------------------------------------------|-----------|

## VÉGÉTARIEN

|                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TATIN D'AUBERGINES</b><br>poire, confit d'oignons, quinoa aux amandes, tempeh grillé                                        | <b>27</b> |
| <b>RAVIOLE MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKE</b><br>au basilic et fromage 14 arpens, sauce aux herbes fraîches, légumes de saison | <b>28</b> |

## VIANDES

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

## POUTINE

|                                                                                                       |           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                       | <b>P</b>  | <b>G</b>  |
| <b>POUTINE</b> lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrade et fromage en grain du Québec | <b>16</b> | <b>26</b> |

## DESSERTS

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