

LES ENTRÉES

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

TROUVAILLES DU MOIS	
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS fraises du Québec, petits pois, radis et feta	14
SABLÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES pistaches, noix de Grenoble, roquette, vinaigrette à l'aneth et ail	18
TARTARE DE PÉTONCLE DES ÎLES pomme, concombre, coriandre, gelée verte, huile de noisettes	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 pommes de terre au safran, asperges et salicornes, sésames grillés et fleur d'ail, sauce vin blanc	28
SAUMON GRILLÉ salsa de poivrons rouges et noisettes rôties, sauce vierge, quinoa et légumes de saison	34
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES sauce crustacée au brandy, risotto aux asperges, légumes de saison	32

LES CLASSIQUES	
TARTINE DE PAIN AU LEVAIN noix de Grenoble et Canneberges, poitrine de poulet mariné aux épices cajun, guacamole, tomates, mayonnaise cari rouge, salade composée, vinaigrette à l'aneth et ail	22
GRATIN DE FRUITS DE MER crevettes, moules et pétoncles, petite verdure au balsamique	24
FILET DE PORC (FERME GASPOR) sauce à érable et moutarde, pommes de terre et légumes	26
FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU camerise à l'érable, pommes darphins, tomates sèches et fines herbes, sauce vin rouge, légumes grillés	29

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

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, rillette, 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 arpents, 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 roule 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	

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, bleuet	9	CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6