

## LES ENTRÉES

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

| TROUVAILLES DU MOIS  |    |
|--|----|
| SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS<br>fraises du Québec, petits pois, radis et feta                                | 14 |
| SABLÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES<br>pistaches, noix de Grenoble, roquette, vinaigrette à l'aneth et ail | 18 |
| TARTARE DE PÉTONCLE DES ÎLES<br>pomme, concombre, coriandre, gelée verte, huile de noisettes                 | 22 |

| 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> |
| SALADE DU JARDIN<br>vinaigrette maison   | 8         |
| SALADE CÉSAR   | 9/16      |
| SALADE QUINOA<br>concombres, tomates, citron, huile d'olive, persil                | 10/17     |
| SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE<br>noix de Cajou, riz, champignons et poivrons rouges | 10/17     |
| SALADE DE BETTERAVES JAUNES<br>fromage de chèvre, tomates au basilic               | 10/17     |

## MENU À LA CARTE - SOIR

| POISSONS ET FRUITS DE MER   |    |
|---|----|
| OMBLE CHEVALIER<br>pommes de terre au safran, asperges et salicornes, sésames grillés et fleur d'ail, sauce vin blanc   | 28 |
| SAUMON GRILLÉ<br>salsa de poivrons rouges et noisettes rôties, sauce vierge, quinoa et légumes de saison  | 34 |
| MORUE NOIRE<br>méli-mélo de légumes d'été, condiment d'oseille et petits pois, fraises du Québec au basilic de notre jardin, sauce vierge                     | 39 |
| TRILOGIE DE FRUITS DE MER<br>crevettes, pétoncles des Îles de la Madeleine, queue de homard sauce crustacé au brandy, risotto aux asperges, légumes de saison | 48 |

| TROUVAILLES DU MOIS  |    |
|--|----|
| PRÉ ET MARÉE<br>longe de cerf grillé, Camerise au sirop d'érable, queue de homard rôtie à la fleur d'ail, pommes darphins, tomates séchées et fines herbes, purée de topinambours et légumes grillés | 52 |
| SUGGESTION DU CHEF   | PM |

| FISH & CHIPS                                  |    |
|---|----|
| Servis avec frites maison <u>ou</u> salade    |    |
| FISH & CHIPS D'AIGLEFIN sauce tartare, citron | 24 |

| NOTRE FUMOIR   |    |
|--|----|
| MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO<br>tomates cerises, parmesan, croûton à l'ail, pistou de basilic et roquette | 16 |
| OMBLE CHEVALIER FUMÉ<br>coulis de laitue, pickle de légumes, gel de citron   | 18 |
| PÉTONCLES FUMÉS<br>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<br>aux sésames grillé                      | 19/32 |
| TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ<br>mayonnaise au wasabi    | 19/32 |

| PLATEAUX  |    |
|---|----|
| PLATEAU DE LA MER<br>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 :<br>Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo olives et cornichon                           | 25 |

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

| VÉGÉTARIEN  |    |
|---|----|
| TATIN D'AUBERGINES<br>poire, confit d'oignons, quinoa aux amandes, tempeh grillé          | 27 |
| COURGE MUSQUÉE FARCIE<br>quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette | 28 |

| VIANDES  |         |
|--|---------|
| • Ajoutez crevettes Cajun  | 3\$/ch. |
| • Ajoutez Queue de homard  | 15      |
| • Ajoutez frite  | 5       |
| BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE<br>échalotes grillées et confites, pommes de terre Gabrielle, haricots verts, jus au vin rouge | 32      |
| RIS DE VEAU BRAISÉ<br>et flambé au porto et champignons des bois   | 36      |
| MAGRET DE CANARD<br>confiture d'amélanche, pommes de terre, légumes de saison  | 39      |
| CARRÉ D'AGNEAU<br>rôte persillée, tomate provençale, carottes et rabioles glacées, jus d'agneau à l'ail noir           | 44      |
| FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ<br>chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto             | 50      |

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

| DESSERTS   |    |   |     |
|--|----|---|-----|
| CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC  | 9  | MOELLEUX AU CHOCOLAT<br>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<br>crème glacée maison au méliot  | 9  | TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE)<br>sorbets maison au bleuets                                      | 12  |
| GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)<br>sorbets à la framboise   | 9  | CRÈPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE<br>(sans gluten, sans lactose) aux pommes, bleuets et caramel | 12  |
| GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS   | 10 | ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC<br>fruits et croûtons   | 14  |
| TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON<br>- CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Méliot, chocolat épicé<br>- SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuet | 9  | CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA  | 3   |
|  |    | DESSERT DU JOUR   | 6 6 |