

LES ENTRÉES

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

TROUVAILLES DU MOIS	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14
SALADE VITAMINÉE Orange Cara Cara, anchois, olives Kalamata, huile d'olive, menthe et persil, noisettes torrifiées	16
POIREAUX LÉGÈREMENT FUMÉS vinaigrette à l'ail et à l'aneth, pignons de pin, julienne de poireaux frits, champignons marinés, pousses de coriandre	18
LANGOUSTINES RÔTIES purée de poivron rouge confit, coulis de basilic, gel de fraise et vinaigrette aux framboises, pamplemousse, chips de tarot	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

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

MENU À LA CARTE - SOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER purée de chou-fleur au café, sauce au vin blanc, légumes de saison	28
FILET DE SAUMON ratatouille de légumes rôtis, courge butternut, quinoa, sauce à l'oseille	34
MAHI MAHI GRILLÉ salsa d'oranges sanguines, jalapenos marinés et coriandre, riz aux légumes, sauté de bock choy, sauce vierge	39
TRILOGIE DE LA MER crevettes, pétoncles, queue de homard, lentilles vertes aux tomates confites, oignons croustillants, persil, sauce crémeuse, flambée à la Tequila	48

TROUVAILLES DU MOIS	
SHORT RIB DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE laqués à la sauce Bbq, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, Rappinis grillés	42
PRÉ ET MARÉE SAUVAGE côte de sanglier grillée, champignons King, sauce au vin rouge et à l'estragon, Queue de homard rôtie à la fleur d'ail, pommes boulangère, lardons, choux de Bruxelles aux herbes	52
SUGGESTION DU CHEF	PM

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

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

VIANDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez crevettes Cajun • Ajoutez Queue de homard • Ajoutez frite 	3\$/ch. 15 5
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ gratin de pomme de terre, carottes et rabioles confits, sauce au brandy et champignons sauvages	32
RIS DE VEAU BRAISÉ et flambé au porto et champignons des bois	36
MAGRET DE CANARD rôti, purée de betterave rouge, légumes racines, sauce au porto, pleurote de la ferme Champignon	39
CARRÉ D'AGNEAU rôti et laqué au vinaigre balsamique et miel, jus d'agneau à l'ail noir, pomme de terre ratte et légumes de saison	44
FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ 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 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 méliot	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	CRÈPE 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, Méliot, chocolat épicé - SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	9	CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6 6