

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 Champmignon	24
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON pain brioché, gel de bleuet 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

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 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
MORUE CHARBONNIÈRE SAISIE émulsion d'ail noir, mousseline de céleri rave, légumes croquants au gingembre et à la citronnelle	39
TRILOGIE DE LA MER crevettes, pétoncles et queue de homard, sauce au curry vert, carottes et rabioles glacées au miel, tuile de tapioca	48

TROUVAILLES DU MOIS	
PRÉ ET MARÉE filet de sanglier rôti, sauce poivrade, gelée de cèdre « Gourmet Sauvage », queue de homard rôtie, fleur d'ail, mille-feuilles de pomme de terre aux champignons sauvages, purée de pois verts, petits lardons rôtis	52
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS	
Servis avec frites maison <u>ou</u> 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	
• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez Queue de homard	15
• Ajoutez frite	5
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
MAGRET DE CANARD confiture d'amélanche, pommes de terre, légumes de saison	39
CARRÉ D'AGNEAU rôte persillée, tomate provençale, carottes et rabioles glacées, jus d'agneau à l'ail noir	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 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 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, bleuet	9	CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6 6