

LES ENTRÉES

CLASSIQUES

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

TROUVAILLES DU MOIS

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

SALADES

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

NOTRE FUMOIR

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

TARTARES | 100 g / 180g

100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites	
TARTARE DE BŒUF	19/32
aux sésames grillé	
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ	19/32
mayonnaise au wasabi	

PLATEAUX

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

VÉGÉTARIEN

RAVIOLE DE COURGE MUSQUÉE	14
au noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive	

MENU À LA CARTE - SOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER POÊLÉ	28
salsa de poivron et salicorne, quinoa, sauce vierge, légumes de saison	
SAUMON GRILLÉ	34
jus de crustacés crémé, aubergines gratinées au fromage Oka	
FILET DE CARDEAU POCHÉ	39
citron confit maison, asperges du Québec, sauce vierge, pleurotes de la ferme Champimignon	
HOMARD DE GASPÉSIE	48
mijoté dans une sauce au safran, pétoncles des Îles de la madeleine saisies, girolles, légumes croquants à la citronnelle	

TROUVAILLES DU MOIS

PRÉ ET MARÉE	52
contre filet de bison grillé, jus réduit au romarin, queue de homard rôtie à la fleur d'ail, champignons maitaké, romanesco, croustilles de topinambour	
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS

Servis avec frites maison ou salade

FISH & CHIPS D'AIGLEFIN sauce tartare, citron	24
--	-----------

VÉGÉTARIEN

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

VIANDES

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

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
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9
TARTE FRANGIPANE ET BLEUET	9
crème glacée maison au mélilot	
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)	9
sorbet à la framboise	
GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS	10
TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON	9
- CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé	
- SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	

MOELLEUX AU CHOCOLAT	11
Avec crème glacée maison au chocolat et piment	
TARTE AUX POMMES (LA MAISON VERTE) 15 MINUTES	12
TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE)	12
sorbet maison au bleuets	
CRÈPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose)	12
aux pommes, bleuets et caramel	
ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC	14
fruits et croûtons	
CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
DESSERT DU JOUR	6 6