

# LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
SOUPE DU JOUR	7
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	15
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON brioche, argousier, mini poussee	23
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ confiture de prune, anis étoilé, sauce au porto, brioche maison	24

TROUVAILLES DU MOIS	
BISQUE DE HOMARD crevettes de Matane, jus de lime, tomate, coriandre	14
HUITRES DU QUÉBEC SUR ÉCAILLE mignonette à l'échalote, citron	4\$/CH.
TARTARE D'AVOCAT olive kalamata, tomate, citron, ciboulette et crevette cocktail, sauce chili	16
TATAKI DE BŒUF pommes fondantes, girolles, jus de vin de Cahors, mini pousse de roquettes	24

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 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 16 tomates cerises, parmesan, croûton à l'ail, pistou de basilic roquette	
OMBLE CHEVALIER FUMÉ MAISON gelée de Xérès, mousse de tomates séchées, salade de pomme et salicorne	18
PÉTONCLES FUMÉES MAISON crème d'édamame, cardamones, graines de fenouil, chou rave, pommes grenade, ciboulette	20

TARTARES   100 g / 180g	
<b>100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites</b>	
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 - MIDI

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER pilaf de boulgour aux herbes, sauce au lait de coco et cari, légumes de saison	28
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES mousseline de courge poivrée, pickle de courge, brocoli rôti au gingembre, sauce citronné monté au beurre	32
PAVÉ DE SAUMON SAISI purée de céleri rave, choux de Bruxelles rôtis, sauce vin blanc, girolles et shitakés marinés	34
POISSON DU JOUR	PM

LES CLASSIQUES	
RAVIOLI AU RICCOTA sauce rosée aux épinards, gratiné au fromage	22
MOULES ET FRITES poireaux, tomates sèches, vin blanc, crème	24
FILET DE PORC chutney aux dates et oranges, mousceline de pomme de terre, légumes de saison	26
FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU POÊLÉ sauce au cari rouge et lardons, pomme de terre et légumes	28

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

VÉGÉTARIEN	
TATIN D'AUBERGINES poires, confit d'oignons, purée de pois vert, tempeh grillé	27
RAVIOLE MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKÉ 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 épices douces, vin blanc, pommes de terre ratte et légumes	27
BAVETTE DE BOEUF GRILLE sauce au vin rouge, échalotes confites, pomme de terre Gabrielle de l'île d'Orléans en persillade, petite verdure au parmesan	32
RIS DE VEAU BRAISÉ et flambé au porto et champignons des bois	36
MAGRET DE CANARD camerise au sirop d'érable, légumes de saison, pomme de terre, sauce au porto	39
CARRÉ D'AGNEAU jus d'agneau au romarin, chimichurry, girolles, légumes de saison, mousceline de pomme de terre	44
FILET DE BŒUF GRILLÉ sauce poivrade, légumes de saison et pomme de terre	38

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, bleuets	9	CRÈME GLACÉE VANILLA EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6