

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 POËLÉ 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	
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 roquette	16
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	
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, rillettes, 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 pilaf de boulgour aux herbes, sauce au lait de coco et cari, légumes de saison	28
PAVÉ DE SAUMON SAISI purée de céleri rave, choux de Bruxelles rôtis, sauce vin blanc, girolles et shitakés marinés	34
FLÉTAN DU QUÉBEC mousseline de courge poivrée, pickle de courge, brocoli rôti au gingembre, sauce citronné monté au beurre	39
TRILOGIE DE LA MER (crevettes, pétoncles, queue de homard) Quinoa aux saveurs Thaï, noix de Cajou, sauce vierge, légumes grillés	48

TROUVAILLES DU MOIS	
JOUE DE VEAU BRAISÉ AU VIN ROUGE lardons, champignons, oignons cipollini, pissaladière aux champignons et pomme de terre Gabrielle, carottes Nantaises	36
PRÉ & MARÉE SAUVAGE Côte de sanglier grillé, jus réduit, salsa de truffes, Queue de homard rôtie fleur d'ail, poêlée de champignons, choux de Bruxelles rôtis, jambon croustillant	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 poires, confit d'oignons, purée de pois vert, 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 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 topinambour rôti, raviole de cèpes au foie gras, légumes grillés, sauce au vin de Cahors	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 VANILLA EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6