

LES ENTRÉES

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

TROUVAILLES DU MOIS	
VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS noisettes, sarrasin grillé, aneth	14
CROUSTILLANT DE MOZZARELLA ET TOMATES salade de roquette, canneberges séchées, graines de citrouille, radis, vinaigrette à l'ail et à l'aneth	18
CRUDO DE PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE kumquat, lime, huile d'olive, chips de tarot, câpres frits, mini pousses	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 - MIDI

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER tian de légumes, sauce vierge, salade tiède de champignons shiitake	28
SAUMON, SAUCE AU CITRON compoté de panais à l'aneth, légumes de saison	34
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES gratin de courge butternut et poireaux, sauce au paprika fumé, légumes verts	32
POISSON DU JOUR	PM

LES CLASSIQUES	
TARTE FINE FEUILLETÉE aux champignons sauvages, œuf mollet, salade de roquette	22
GRATIN DE FRUITS DE MER moules, crevettes nordiques, pétoncles, petite verdure au balsamique	24
CUISSE DE LAPIN cuite à basse température sauce à la moutarde et à l'érable, pommes de terre et légumes de saison	32
FOIE DE VEAU OU ROGNON DE VEAU sauce au vinaigre de framboises, pommes de terre et légumes de saison	29

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
RAVIOLE MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKE 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 flambé au pastis, tomates, anis étoilé, légumes de saison et pommes de terre Gabrielle de l'Île D'Orleans rôties	29
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 Champimignon	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 DE BŒUF GRILLÉ sauce poivrade, légumes de saison et pommes 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 VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6