

## 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 bleuet 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	
<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 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	
<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, 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 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
FILET DE FLÉTAN LAQUÉ AU MISO et au sirop d'érable, champignons, nid d'épinards, rabioles confits	39
TRILOGIE DE LA MER crevettes, pétoncles, queue de homard, gratin de courge butternut et poireaux, sauce au paprika fumé, légumes verts	48

TROUVAILLES DU MOIS	
PRÉ ET MARÉE médaillon de wapiti et queue de homard, argousier, fleur d'ail, topinambours rôtis au gras de canard, pommes fondantes, tomate grillée	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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez crevettes Cajun</li> <li>• Ajoutez Queue de homard</li> <li>• Ajoutez frite</li> </ul>	<b>3\$/ch.</b> <b>15</b> <b>5</b>
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 Champignon	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 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 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 mélilot	9	TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE) sorbets maison au bleuets	12
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) sorbets 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, Mélilot, chocolat épicé - SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuet	9	CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6 6