# LES ENTRÉES

## CLASSIQUES

**SOUPE DU JOUR** 8

**SOUPE DE POISSON** 9
Rouille, croutons

**TULIPE D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL** 16

**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ** 25
Pêche de l'Ontario grillé au thym citronnée, sauce porto

**TERRINE DE FOIE GRAS MAISON** 24
Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

## TARTARES | 100g / 180g
*** 100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites**

**TARTARE DE BOEUF** 20/34
Aux sésames grillés

**TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ** 20/34
Mayonnaise au wasabi

## SALADES
***Ajouter : 200g Poitrine poulet** 13
***Ajouter : 150g Filet saumon** 16
***Ajouter : 100g Thon** 20

**SALADE DU JARDIN** 9
Vinaigrette maison

**SALADE CÉSAR** 10/17

**SALADE D'AVOCAT** 11/18
Roquette, petits fruits rouges crus et déshydratée, vinaigrette au miel d'Anicet et citron

**SALADE D'ENDIVES ET CHAMPIGNONS** 11/18
Pleurotes poêlées et déglacées au vinaigre d'ail noir, ciboulette, graines de tournesols torréfiées, copeaux de parmesan

**SALADE DE BETTERAVES JAUNES** 11/18
Betteraves jaunes, espuma de mozzarella au basilic, tartare de tomate aux boutons de marguerites marinés au carvi sauvage

## TROUVAILLES DU MOIS

**TOMATES ANCESTRALES** 16
Gaspacho de melon d'eau, Burrata, fenouil

**TARTARE DE PÉTONCLES** 22
Pommes, concombres, gelée verte, huile de noisettes

## NOTRE FUMOIR

**MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO** 17
Tomates cerises, parmesan, croûtons à l'ail, pistou de basilic et roquette

**OMBLE CHEVALIER FUMÉ** 19
Salade de légumes crus au pesto d'épinards et basilic, gel d'argousier

**PÉTONCLES FUMÉS** 22
Salicorne, avocat, aïoli au safran, gel de citron, oignon rouge mariné

## PLATEAUX

**PLATEAU DE LA MER** 24
Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, cœur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustilles de topinambour

**PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2** 26
Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichons

## VÉGÉTARIEN

**RAVIOLES DE COURGE MUSQUÉE** 15
Aux noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive

# MENU À LA CARTE

## POISSONS ET FRUITS DE MER

**OMBLE CHEVALIER** 30
De la ferme Opercule à Montréal, Coulis de tomate des champs au basilic, relish de Maïs du Québec, légumes de saison

**SAUMON** 36
Croûte au pesto de roquette aux amandes torréfiées, riz, légumes, sauce vin blanc

**FLETAN DE GASPESIE** 46
Aubergines grillées, betteraves rouges, oignons marinés, olives Kalamata, sauce vierge

**TRILOGIE DE LA MER** 50
Crevettes, pétoncles et queues de homard, chaudrée de maïs du Québec, Prosciutto, légumes grillés

## TROUVAILLES DU MOIS

**PRÉ ET MARÉE** 54
Médaillon de Wapiti, pleurotes grillées, tomates provençales, chou-fleur rôti,
Queue de homard à la fleur d'ail

**SUGGESTION DU CHEF** PM

## FISH & CHIPS
**Servis avec frites maison ou salade**

**FISH & CHIPS D'AIGLEFIN** 26
Sauce tartare, citron

## VÉGÉTARIEN

**TATIN D'AUBERGINES** 29
Poire, confit d'oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé

**COURGE MUSQUÉE FARCIE** 30
Quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette

## VIANDES
**• Ajoutez crevettes Cajun** 4$/ch.
**• Ajoutez queue de homard** 15
**• Ajoutez frites** 5

**BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE** 34
Condiments d'échalotes, sauce madère à huile de truffe, sucrine du Québec, légumes, purée de pommes de terre

**RIS DE VEAU BRAISÉS** 38
Flambés au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison

**MAGRET DE CANARD RÔTI** 42
Sauce au vinaigre de framboises, pommes de terre Gabrielle de l'Île d'Orléans, légumes de saison

**CARRÉ D'AGNEAU** 46
Aux herbes, purée de pommes de terre, girolles et salicornes, légumes de saison, jus d'un navarin

**FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ** 52
Chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto

## POUTINE

| | P | G |
|---|---|---|
| **POUTINE**<br>Lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrade et fromage en grains du Québec | 17 | 28 |

## Desserts

**CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC** 9

**GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)** 9
sorbet à la framboise

**TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON** 9
**CRÈME GLACÉE :** Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé
**SORBET :** Citron, chocolat, framboise, bleuet

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT** 10

**GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS** 10

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11
Avec crème glacée maison au chocolat et piment

**TARTE AUX POMMES LA MAISON VERTE** 12

**DESSERT AUTOUR DE LA POMME** 12
Pressé de pommes, sablé breton, sorbet aux pommes et au cidre

**PARIS BREST,** crème au pralin et noisettes 12

**ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC** 14
fruits et croûtons

**CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA** 3

**DESSERT DU JOUR** 6