LES ENTRÉES

CLASSIQUES

SOUPE DU JOUR 9

SOUPE DE POISSON 10
Rouille, croutons

TULIPE D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL 17

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 26
De la Maison Rougié, brioche, sauce au porto, compote de poires et canneberges

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 26
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 23/37
Aux sésames grillés

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ 23/37
Mayonnaise au wasabi

SALADES

***Ajouter : 200g Poitrine poulet** 14
***Ajouter : 150g Filet saumon** 17
***Ajouter : 100g Thon** 22

SALADE DU JARDIN 9
Vinaigrette maison

SALADE CÉSAR 11/18

SALADE D'AVOCAT 12/19
Roquette, petits fruits rouges crus et déshydratés, vinaigrette au miel d'Anicet et citron

SALADE D'ENDIVES ET CHAMPIGNONS 12/19
Pleurotes poêlées et déglacées au vinaigre d'ail noir, ciboulette, graines de tournesol torréfiées, copeaux de parmesan

SALADE DE BETTERAVES JAUNES 12/19
Betteraves jaunes, tartare de tomate au basilic, espuma de mozzarella aux boutons de marguerites marinés au carvi sauvage

TROUVAILLES DU MOIS

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE 16

HUÎTRE SUR ÉCAILLES 5$/Ch.
Mignonnette et citron

GRAVLAX DE BISON 23
Poivres des dunes, Gin, chutney d'argousier, pikle de carottes et rabioles, chips de pain au levain, sauce crémeuse au lactaire d'érable séchée

NOTRE FUMOIR

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO 18
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 23
Salicorne, avocat, aïoli au safran, gel de citron, oignon rouge mariné

PLATEAUX

PLATEAU DE LA MER 26
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 28
Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichons

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES DE COURGE MUSQUÉE 17
Aux noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive

MENU À LA CARTE

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER 34
De la ferme Opercule à Montréal, Sauce vin blanc au champignons et crevettes nordiques, quinoa , légumes de saison

SAUMON 39
Mousseline de topinambours, sauce à l'aneth et suprême d'orange poché

FLETAN DE GASPESIE 49
Laqué au sirop d'érable et tamari, Velouté de courge butternuts, poireaux fondants aux éclats de noix de cajous, fêta, pommes de terre ratte confites

TRILOGIE DE LA MER 54
Crevettes , pétoncles des Îles de la Madeleine, queue de homard, courges spaghetti aux basilic ,tomates et graines de citrouilles grillées, rabioles et Maitakés

TROUVAILLES DU MOIS

PRÉ ET MARÉE 58
Filet de veau grillé en croûte d'herbes au citron confit, tataki de thon, pêché à la ligne en Nouvelle Ecosse, au caramel de soya, salsa aux olives et poivrons, pommes dauphines et légumes grillés

SUGGESTION DU CHEF PM

FISH & CHIPS
Servis avec frites maison ou salade

FISH & CHIPS D'AIGLEFIN 29
Sauce tartare, citron

VÉGÉTARIEN

TATIN D'AUBERGINES 33
Poire, confit d'oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé

COURGE MUSQUÉE FARCIE 34
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 37
Grillé, sauce diable, gratin de pommes de terre, courge butternuts rôti aux oignons rouges et brocolis sautés

RIS DE VEAU BRAISÉS 40
Et flambés au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison

MAGRET DE CANARD RÔTI 46
Crémeux de betteraves rôties, sauce au vinaigre de framboises, chutney de figues, purée de pommes de terre et légumes de saison

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI 53
Jus d'agneau au romarin, condiment d'ail noir, purée de pommes de terre et légumes

FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ 64
Chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto

POUTINE

	P	G
POUTINE Lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrade et fromage en grains du Québec	19	29

Desserts

CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC 10

GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) 10
sorbet à la framboise

TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON 10
CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé
SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuet

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 11

GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS 11

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13
Avec crème glacée maison au chocolat et piment

TARTE AUX POMMES LA MAISON VERTE 13

DESSERT AUTOUR DE LA POMME 13
Pressé de pommes, sablé breton, sorbet aux pommes et au cidre

PARIS BREST, crème au pralin et noisettes 13

ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC 15
fruits et croûtons

CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA 3

DESSERT DU JOUR 6