

## LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>8</b>
<b>SOUPE DE POISSON</b> Rouille, croutons	<b>9</b>
<b>TULIPE D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL</b>	<b>16</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b> De la Maison Rougié, sauce porto, poire pochée, vanille	<b>25</b>
<b>TERRINE DE FOIE GRAS MAISON</b> Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet	<b>25</b>

TARTARES   100g / 180g * 100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites	
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Aux sésames grillés	<b>22/36</b>
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ</b> Mayonnaise au wasabi	<b>22/36</b>

SALADES	
*Ajouter : 200g Poitrine poulet	<b>14</b>
*Ajouter : 150g Filet saumon	<b>17</b>
*Ajouter : 100g Thon	<b>22</b>
<b>SALADE DU JARDIN</b> Vinaigrette maison	<b>9</b>
<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>10/17</b>
<b>SALADE D'AVOCAT</b> Roquette, petits fruits rouges crus et déshydratés, vinaigrette au miel d'Anicet et citron	<b>11/18</b>
<b>SALADE D'ENDIVES ET CHAMPIGNONS</b> Pleurotes poêlées et déglacées au vinaigre d'ail noir, ciboulette, graines de tournesol torréfiées, copeaux de parmesan	<b>11/18</b>
<b>SALADE DE BETTERAVES JAUNES</b> Betteraves jaunes, espuma de mozzarella au basilic, tartare de tomate aux boutons de marguerites marinés au carvi sauvage	<b>11/18</b>

TROUVAILLES DU MOIS	
<b>RAVIOLES DE CHAMPIGNONS</b> Ail, persil, salicorne, pignons de pin torréfiés, crème de maitaké	<b>19</b>
<b>CRABE DES NEIGES</b> Gremolata d'asperge et pistache aux herbes, mayonnaise citronnée, jeunes pousses de salade, radis	<b>23</b>

NOTRE FUMOIR	
<b>MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO</b> Tomates cerises, parmesan, croûtons à l'ail, pistou de basilic et roquette	<b>17</b>
<b>OMBLE CHEVALIER FUMÉ</b> Salade de légumes crus au pesto d'épinards et basilic, gel d'argousier	<b>19</b>
<b>PÉTONCLES FUMÉS</b> Salicorne, avocat, aioli au safran, gel de citron, oignon rouge mariné	<b>22</b>

PLATEAUX	
<b>PLATEAU DE LA MER</b> Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, cœur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustilles de topinambour	<b>25</b>
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2</b> Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichons	<b>27</b>

VÉGÉTARIEN	
<b>RAVIOLES DE COURGE MUSQUÉE</b> Aux noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive	<b>16</b>

## MENU À LA CARTE

POISSONS ET FRUITS DE MER	
<b>OMBLE CHEVALIER</b> De la ferme Opercule à Montréal, sauce au Pineau des Charentes rouge, mousseline de céleri rave, bock choy à l'ail et sésames	<b>33</b>
<b>SAUMON GRILLÉ</b> Salsa d'orange, jalapenos marinés, sauce vierge, quinoa aux légumes	<b>39</b>
<b>BAR BLANC</b> Brunoises de légumes aux olives Kalamata, pleurotes grillés, sauce vierge	<b>48</b>
<b>TRILOGIE DE LA MER</b> Crevettes, pétoncles et queue de homard, crème de panais, gâteau d'épinards, bock choy et carottes au miel d'Anicet	<b>53</b>

TROUVAILLES DU MOIS	
<b>PRÉ ET MARÉE</b> Longe courte de cerf, sauce au whisky et érable, queue de homard rôtie à la fleur d'ail, mousseline de céleri rave, chutney d'oignons caramélisé	<b>57</b>
<b>SUGGESTION DU CHEF</b>	<b>PM</b>

FISH & CHIPS Servis avec frites maison ou salade	
<b>FISH &amp; CHIPS D'AIGLEFIN</b> Sauce tartare, citron	<b>28</b>

VÉGÉTARIEN	
<b>TATIN D'AUBERGINES</b> Poire, confit d'oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé	<b>32</b>
<b>COURGE MUSQUÉE FARCIE</b> Quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette	<b>33</b>

VIANDES	
• Ajoutez crevettes Cajun	<b>4\$/ch.</b>
• Ajoutez queue de homard	<b>15</b>
• Ajoutez frites	<b>5</b>
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> Sauce au Gin at ail noir, pommes darphins, légumes	<b>36</b>
<b>RIS DE VEAU BRAISÉS</b> Et flambés au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison	<b>39</b>
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI</b> Laqué au miel épicé, jus réduit au vin rouge, légumes de saison, purée de pommes de terre	<b>45</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> Aux herbes, purée de pommes de terre, girolles et salicornes, légumes de saison, jus d'un navarin	<b>52</b>
<b>FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ</b> Chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto	<b>63</b>

POUTINE	P	G
<b>POUTINE</b> Lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrée et fromage en grains du Québec	<b>19</b>	<b>29</b>

Desserts	
<b>CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC</b>	<b>9</b>
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)</b> sorbet à la framboise	<b>9</b>
<b>TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON</b> CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Méliot, chocolat épicé SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	<b>9</b>
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT</b>	<b>10</b>
<b>GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS</b>	<b>10</b>
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Avec crème glacée maison au chocolat et piment	<b>11</b>
<b>TARTE AUX POMMES LA MAISON VERTE</b>	<b>12</b>
<b>DESSERT AUTOUR DE LA POMME</b> Pressé de pommes, sablé breton, sorbet aux pommes et au cidre	<b>12</b>
<b>PARIS BREST</b> , crème au pralin et noisettes	<b>12</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b> fruits et croûtons	<b>14</b>
<b>CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA</b>	<b>3</b>
<b>DESSERT DU JOUR</b>	<b>6</b>