



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
De La Maison Rougié, condiment de figues séchées au miel d'Anicet, citron vert, sauce au 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	20/35
Aux sésames grillés	
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ	20/35
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 déshydratés, 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 tournesol 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	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14
CHAMPIGNONS RÔTIS	18
Caviar d'aubergines, pommes et crumble de pignons de pin	
PIEUVRE GRILLÉE	22
Chimichurri, purée d'haricot blanc, ail confit et romarin	

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, aioli 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	32
De la ferme Opercule à Montréal, sauce crémeuse à l'érable et aneth, fondue de poireaux, légumes de saison	
SAUMON	38
Beurre blanc aux oranges sanguines, fenouil caramélisé au safran, légumes	
ESPADON GRILLÉ	47
Marmelade de tomates cerises et olives vertes, aubergines, purée de panais, pickle de chou-fleur à l'aneth	
TRILOGIE DE LA MER	52
Crevettes, pétoncles et queue de homard, risotto à l'ail noir, bock choy, betterave rouge acidulée, sauce au citron et herbes fraîches	

TROUVAILLES DU MOIS	
PRÉ ET MARÉE	56
Longe de wapiti, sauce au pineau des Charentes rouge et poivre des dunes, gratin de légumes racines, légumes verts, queue de homard rôtie à la fleur d'ail	
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS	
Servis avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN	27
Sauce tartare, citron	

VÉGÉTARIEN	
TATIN D'AUBERGINES	30
Poire, confit d'oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé	
COURGE MUSQUÉE FARCIE	32
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	36
Mousseline et chips de topinambours, légumes, ketchup de champignons sauvages, sauce vin rouge	
RIS DE VEAU BRAISÉS	39
Et flambés au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison	
MAGRET DE CANARD RÔTI	44
Laqué au miel épicé, jus réduit au vin rouge, légumes de saison, purée de pommes de terre	
CARRÉ D'AGNEAU	50
Aux herbes, purée de pommes de terre, girolles et salicornes, légumes de saison, jus d'un navarin	
FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ	62
Chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto	

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

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