

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, brioche, sauce porto, pêche de l’Ontario confite à la vanille	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON	25
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	22/36
Aux sésames grillés	
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ	22/36
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	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 poêlés et déglacés 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

TARTE AUX TOMATES 19
Tomates ancestrales confites et crues, burrata, pignons de pins, basilic

CRUDO DE FLÉTAN DE LA CÔTE NORD, QUÉBEC 23
Eau de tomates ancestrales, huile de basilic, fraises du Québec, fenouil

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 25
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 27
Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichons

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES DE COURGE MUSQUÉE 16
Aux noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d’olive

MENU À LA CARTE

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER 33
De la ferme Opercule à Montréal, coulis de roquette, fraises du Québec, balsamique blanc, basilic, tian de légumes à la provençale

SAUMON 39
Chair de langoustines, sauce vin blanc, herbes salées du bas du fleuve, sucrine, légumes de saison

THON PÊCHÉ À LA LIGNE, NOUVELLE ÉCOSSE 48
Mi cuit, relish de maïs, coriandre, jalapenos, avocats grillé, bock choy, sauce vierge

TRILOGIE DE LA MER 53
Crevettes, pétoncles, queue de homard, chou-fleur en mousseline et rôti, petits navets confits, jus de crustacés

TROUVAILLES DU MOIS

PRÉ ET MARÉE 57
Faux-filet de bison aux bleuets, tataki de thon, shitakés marinés, rhubarbe confite, pommes de terre fondantes, sucrine, maitake sauce au vin rouge

SUGGESTION DU CHEF PM

FISH & CHIPS
Servis avec frites maison ou salade

FISH & CHIPS D’AIGLEFIN 28
Sauce tartare, citron

VÉGÉTARIEN

TATIN D’AUBERGINES 32
Poire, confit d’oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé
COURGE MUSQUÉE FARCIE 33
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
Pleurotes au thym citronnées, sauce vin rouge, salade de brocoli aux noix et canneberges, pommes de terre rattes aux petits lardons de la ferme Gaspor

RIS DE VEAU BRAISÉS 39
Et flambés au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison

MAGRET DE CANARD RÔTI 45
Crèmeux de betteraves rôties, sauce au vinaigre de framboises, chutney de figues, purée de pommes de terre et légumes de saison

CARRÉ D’AGNEAU RÔTI 52
Jus d’agneau au romarin, condiment d’ail noir, purée de pommes de terre et légumes

FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ 63
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

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, bleuets

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