

LES ENTRÉES

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

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

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

MENU À LA CARTE

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER De la ferme Opercule à Montréal, pesto de persil, poêlé de légumes verts, sauce vierge	33
SAUMON GRILLÉ Argousier et sirop d'érable, quinoa aux légumes, légumes de saison	39
FLÉTAN DU QUEBEC Sauce vin blanc, œuf de truites, asperges du Québec, mousseline de carottes au mélilot	48
TRILOGIE DE LA MER Crevettes, pétoncles des Iles de la Madeleine, queue de homard, bisque de crustacés, citron brûlé, mousseline et chips de topinambours, champignons crinière de lion	53

TROUVAILLES DU MOIS	
PLATEAU DE GIBIER Côte de sanglier grillée de la ferme sanglier des bois, tataki de cerf, rillettes de lapin, sauce aux poivres des dunes, gel de camerises, moutarde ancienne aromatisée au miel d'Anicet, champignons marinés, noisettes et parmesan, pommes de terre Hasselback, salade de brocolis croquants	57
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS Servis avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN Sauce tartare, citron	28

TROUVAILLES DU MOIS	
ASPERGES VERTES Saumon fumé maison, salicorne, vinaigrette et gel d'estragon, pistaches rôties	19
HOMARD DE GASPÉSIE Sur brioche feuilletée dorée, rémoulade de céleri rave et branches de céleri, pommes verte acidulées	23

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

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

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

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

VIANDES	
• Ajoutez crevettes Cajun	4\$/ch.
• Ajoutez queue de homard	15
• Ajoutez frites	5
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE 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	36
RIS DE VEAU BRAISÉS Et flambés au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison	39
MAGRET DE CANARD RÔTI Crèmeux de betteraves rôties, sauce au vinaigre de framboises, chutney de figues, purée de pommes de terre et légumes de saison	45
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI Jus d'agneau au romarin, condiment d'ail noir, purée de pommes de terre et légumes	52
FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ Chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto	63

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

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