

## 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, croûte de sarrasin, gel de clémentine, sauce au porto	<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>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b>	<b>15</b>
<b>RAVIOLES DE CREVETTES NORDIQUE</b> Ricotta, jus aux crustacés et brandy, salade de papaye verte	<b>19</b>
<b>GRAVLAX DE FILET DE BOEUF</b> Gin, pickles de girolles, quinoa soufflé, sabayon au parmesan	<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, mousse de navet rabiole et pommes honeycrisp, sauce au calvados, noisettes, légumes	<b>33</b>
<b>SAUMON</b> Risotto d'épeautre aux tomates, sauce vierge, légumes de saison	<b>39</b>
<b>MORUE CHARBONNIERE</b> Laquée au miso et sirop d'érable, lentilles corail, noix de coco râpée et frite, chou-fleur et carottes rôtis	<b>48</b>
<b>TRILOGIE DE LA MER</b> Crevettes, pétoncles et queue de homard, sauce au gingembre et citron vert, quinoa, salicorne, tartare de fenouil poire au fenugrec	<b>53</b>

TROUVAILLES DU MOIS	
<b>PRÉ ET MARÉE</b> Côte de sanglier grillée, chutney de canneberges au miel d'Anicet, sauce porto, queue de homard rôtie, fleur d'ail, terrine de pommes de terre aux épinards et champignons sauvages, brocoli au piment d'Espelette et parmesan	<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> Mousseline et chips de topinambours, légumes, ketchup de champignons sauvages, sauce vin rouge	<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, Mélilot, 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>