

## LES ENTRÉES

| CLASSIQUE  |           |
|--|-----------|
| <b>SOUPE DU JOUR</b>   | <b>8</b>  |
| <b>TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL</b>  | <b>16</b> |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b><br>sauce au porto, croûte de sarrasin, chutney de fruits d'automne                        | <b>25</b> |
| <b>TERRINE DE FOIE GRAS MAISON</b><br>pain brioche, gel de pommes et de coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet | <b>24</b> |

| TROUVAILLES DU MOIS  |               |
|--|---------------|
| <b>BISQUE DE HOMARD</b><br>tartare, de crevettes nordiques, coriandre  | <b>16</b>     |
| <b>HUÎTRES SUR ÉCAILLES CHEBOOKTOOK</b><br>du Nouveau Brunswick, mignonnette, citron                                     | <b>4\$/ch</b> |
| <b>TARTARE DE BŒUF AUX HUÎTRES</b><br>pain au levain maison, câpres, sauce soya, moutarde, salicorne, concombres marinés | <b>24</b>     |

| SALADES  |              |
|--|--------------|
| <b>*Ajouter : 200g Poitrine poulet</b>   | <b>13</b>    |
| <b>*Ajouter : 150g Filet saumon</b>  | <b>16</b>    |
| <b>*Ajouter : 100g Thon</b>  | <b>20</b>    |
| <b>SALADE DU JARDIN</b><br>Vinaigrette maison  | <b>9</b>     |
| <b>SALADE CÉSAR</b>  | <b>10/17</b> |
| <b>SALADE QUINOA</b><br>Concombre, tomates, citron, huile d'olive, persil                | <b>11/18</b> |
| <b>SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE</b><br>Noix de Cajou, riz, champignon et poivrons rouges | <b>11/18</b> |
| <b>SALADE DE BETTRAVES JAUNE</b><br>Fromage de chèvre, tomates au basilic                | <b>11/18</b> |

## MENU À LA CARTE - MIDI

| POISSONS ET FRUITS DE MER  |           |
|--|-----------|
| <b>OMBLE CHEVALIER</b><br>de la Ferme Opercule à Montréal, minestrone de légumes d'automne, orges, sauce vierge  | <b>30</b> |
| <b>SAUMON</b><br>crème d'oseille, riz au légumes, légumes de saison  | <b>36</b> |
| <b>DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES</b><br>sauce au Ras El Hanout et au citron confit, courge spaghetti, salicorne, courgettes grillées au pesto de tomates séchées et de coriandre | <b>34</b> |
| <b>POISSON DU JOUR</b>   | <b>PM</b> |

| LES CLASSIQUES   |           |
|--|-----------|
| <b>TARTINE AU LEVAIN MAISON</b><br>saumon fumé maison, avocat, roquette, câpres, oignon mariné                   | <b>24</b> |
| <b>GRATIN DE FRUITS DE MER</b><br>crevettes, moules et pétoncles, petite verdure au balsamique                   | <b>26</b> |
| <b>ESCALOPE DE VEAU</b><br>chutney de canneberges, pommes de terre et légumes                                    | <b>28</b> |
| <b>FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU</b><br>prunes à l'anis étoilé, sauce au vin rouge, chou farci aux champignons | <b>32</b> |

| FISH & CHIPS  |           |
|---|-----------|
| <b>*servis avec frites maison ou salade</b>                 |           |
| <b>FISH &amp; CHIPS D'AIGLEFIN</b><br>sauce tartare, citron | <b>26</b> |

| Desserts  |           |
|---|-----------|
| <b>CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC</b>  | <b>9</b>  |
| <b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT</b>   | <b>9</b>  |
| <b>TARTE FRANGIPANE ET BLEUET</b><br>crème glacée maison au mélilot   | <b>9</b>  |
| <b>GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)</b><br>sorbet à la framboise  | <b>9</b>  |
| <b>GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS</b>   | <b>10</b> |
| <b>TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON</b><br><b>CRÈME GLACÉE :</b> Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé<br><b>SORBET :</b> Citron, chocolat, framboise, bleuets | <b>9</b>  |
| <b>MOELLEX AU CHOCOLAT</b><br>Avec crème glacée maison au chocolat et piment  | <b>11</b> |
| <b>TARTE AUX POMMES (LA MAISON VERTE) 15 MINUTES</b>  | <b>12</b> |
| <b>TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE)</b><br>sorbet maison au bleuets  | <b>12</b> |
| <b>CRÈPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose)</b><br>aux pommes, bleuets et caramel  | <b>12</b> |
| <b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b><br>fruits et croûtons  | <b>14</b> |
| <b>CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA</b>   | <b>3</b>  |
| <b>DESSERT DU JOUR</b>  | <b>6</b>  |

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

| TARTARES   100g / 180g  |              |
|---|--------------|
| <b>* 100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites</b> |              |
| <b>TARTARE DE BOEUF</b><br>Aux sésames grillés                      | <b>20/34</b> |
| <b>TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ</b><br>Mayonnaise au wasabi      | <b>20/34</b> |

| PLATEAUX  |           |
|---|-----------|
| <b>PLATEAU DE LA MER</b><br>Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, cœur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustille de topinambour | <b>24</b> |
| <b>PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2</b><br>Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillette, chorizo olives et cornichon                             | <b>26</b> |

| VÉGÉTARIENS  |           |
|--|-----------|
| <b>RAVIOLE DE COURGE MUSQUÉE</b><br>Aux noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive | <b>15</b> |

| VÉGÉTARIEN  |           |
|---|-----------|
| <b>TATIN D'AUBERGINES</b><br>poire, confit d'oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé   | <b>29</b> |
| <b>RAVIOLE MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKE</b><br>au basilic et fromage 14 arpents, sauce aux herbes fraîches, légumes de saison | <b>29</b> |

| VIANDES   |                |
|---|----------------|
| <b>* Ajoutez crevette Cajun</b>   | <b>4\$/ch.</b> |
| <b>* Ajoutez queue de homard</b>  | <b>15</b>      |
| <b>* Ajoutez frite</b>  | <b>5</b>       |
| <b>JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU VIN ROUGE</b><br>abricot sec, purée de pommes de terre et légumes  | <b>31</b>      |
| <b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b><br>risotto d'épeautre aux pleurotes, jus à la moutarde, légumes d'automne                                       | <b>34</b>      |
| <b>RIS DE VEAU BRAISÉ</b><br>et flambé au porto et champignons des bois   | <b>38</b>      |
| <b>MAGRET DE CANARD RÔTI</b><br>sauce aux pommes caramélisées, chutney de pommes épicé, purée de pommes de terre et légumes                     | <b>41</b>      |
| <b>FILET DE BOEUF GRILLÉ</b><br>sauce aux cinq poivres, pommes de terre et légumes de saison  | <b>42</b>      |
| <b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI</b><br>en croûte d'herbe, jus d'agneau aux épices douces, gratin de courge parmesan et petits lardons de la ferme Gaspor | <b>46</b>      |

| POUTINE  |           | P         | G |
|--|-----------|-----------|---|
| <b>POUTINE</b><br>lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrade et fromage en grain du Québec | <b>17</b> | <b>28</b> |   |