

LES ENTRÉES

CLASSIQUE	
SOUPE DU JOUR	8
TULIPE D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL	16
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ sauce au porto et poire pochée aux épices	25
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON pain brioche, gel de pommes et de coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet	24

TROUVAILLES DU MOIS	
BISQUE DE HOMARD tartare de crevettes nordiques, coriandre	16
HUÎTRES SUR ÉCAILLES CHEBOOKTOOK 4\$/ch du Nouveau Brunswick, mignonnette, citron	
THON ROUGE EN TATAKI marinade au soja, gel de mangue, guacamole aux jalapenos, chips de pain au levain maison, shimeji, mini pousses	24

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

MENU À LA CARTE - MIDI

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER de la Ferme Opercule à Montréal, sauce au Pineau des Charentes, crème de topinambours au citron vert et cardamome, légumes de saison	30
SAUMON RÔTI en croûte d'épices, sauce vierge, fricassée de shitakés au basilic, légumes	36
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES Chanterelles, sauce au safran, Tian de légumes	34

LES CLASSIQUES	
CRÊPE AU LEVAIN MAISON farci au jambon de la ferme Gaspor et fromage Oka, gratiné, poêlé de légumes au basilic	24
GRATIN DE FRUITS DE MER crevettes, moules et pétoncles, petite verdure au balsamique	26
RÔTI DE DINDE farci aux champignons et épinards, basilic, chutney de canneberge, sauce vin rouge, purée de pommes de terre et légumes de saison	28
FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU sauce whisky et poivre rose, gratin dauphinois, céleri rave rôti et Maitake	32

FISH & CHIPS	
*servis avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN sauce tartare, citron	26

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

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

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 croustille de topinambour	24
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichon	26

VÉGÉTARIENS	
RAVIOLES DE COURGE MUSQUÉE Aux noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive	15

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

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

POUTINE	P	G
POUTINE lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrade et fromage en grain du Québec	17	28

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