

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 Sauce porto, abricots séchés, zestes orange, safran	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	
SOUPE À L'OIGNON Gratinée au fromage	16
POIREAUX FONDANTS Miso, vinaigrette au tahini, pistaches, chips de topinambour	18
TARTE AUX BUCCINS De la Pêcherie Manicouagan à Baie Comeau, champignons des bois, noisettes, émulsion ail doux	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, mariné au citron vert, poché, crème de cassis, purée de pois verts	30
SAUMON Polenta, coulis de basilic, légumes de saison	36
DUO DE CREVETTES ET PÉTONCLES Jus marinère au coulis de persil, déclinaisons de courges butternuts, chips de jambon de prosciutto	34
POISSON DU JOUR	PM

LES CLASSIQUES	
LASAGNE AU SAUMON Épinard, béchamel, artichauds et capres	24
GRATIN DE FRUITS DE MER Crevettes, moules et pétoncles, petite verdure au balsamique	26
NAVARIN D'AGNEAU Polenta crémeuse, légumes de saison	28
FOIE DE VEAU OU ROGNONS DE VEAU Kumquats confits, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre, betteraves acidulées et topinambours fondants	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 croustilles de topinambour	24
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichons	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 légumes, tempeh grillé	29
RAVIOLE 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
* Ajoutez frites	5
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU VIN ROUGE Abricots secs, purée de pommes de terre et légumes	31
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE Terrine de pommes de terre aux champignons sauvages et épinards, légumes, sauce aux petits lardons de la ferme Gaspour	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 à l'orange, suprême d'orange sanguine, purée de carotte, navets et carottes glacés à l'orange	41
FILET DE BOEUF GRILLÉ Sauce aux cinq poivres, pommes de terre et légumes de saison	42
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI Aux herbes, purée de pommes de terre, giroles et salicornes, légumes de saison, jus d'un navarin	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	MOELLEX AU CHOCOLAT Avec crème glacée maison au chocolat et piment	11
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9	TARTE AUX POMMES (LA MAISON VERTE) 15 MINUTES	12
TARTE FRANGIPANE ET BLEUET crème glacée maison au mélilot	9	CRÈPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose) aux pommes, bleuets et caramel	12
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) sorbet à la framboise	9	ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC fruits et croûtons	14
GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS	10	CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON	9	DESSERT DU JOUR	6
CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé			
SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets			