

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 au porto, marmelade de tomates au mélilot	25
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberge au miel d'Anicet	24

TROUVAILLES DU MOIS

SOUPE À L'OIGNON Gratinée au fromage	16
SALADE TIÈDE ENDIVES ET POMMES HONEYCRISP Canard confit, huile de noisette, canneberges, sirop d'érable, noix de Grenoble	18
CRABE DES NEIGES Panna cotta d'avocat, caviar d'esturgeon du Nouveau Brunswick, sauce à l'aneth et piment d'Espelette	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 DE QUINOA Concombre, tomate, citron, huile d'olive, persil	11/18
SALADE D'ÉPINARDS 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

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, aïoli 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

VÉGÉTARIEN

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

MENU À LA CARTE

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER De la ferme Opercule à Montréal, jus de bouillabaisse, pastis, légumes rôtis, noix, chou kale	30
SAUMON Sauce hollandaise aux salicornes, quinoa, légumes de saison	36
FILET DE CARDEAU Fine ratatouille aux olives Kalamata, sauce vierge, tuile de pain au paprika	41
TRILOGIE DE LA MER Crevettes, pétoncles, queue de homard Sauce aux crustacés flambée au brandy, orge perlé, artichaut, brocoli	50

TROUVAILLES DU MOIS

PRÉ ET MARÉE Contrefilet de bison grillé, sauce poivrée à la camerise, céleri rave, pommes de terre fondantes, légumes, queue de homard rôtie, fleur d'ail	54
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS

Servis avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN Sauce tartare, citron	26

VÉGÉTARIEN

TATIN D'AUBERGINES Poire, confit d'oignons, quinoa aux légumes, tempeh grillé	29
COURGE MUSQUÉE FARCIE Quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette	30

VIANDES

• Ajoutez crevettes Cajun	4\$/ch.
• Ajoutez queue de homard	15
• Ajoutez frites	5
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE Terrine de pommes de terre aux champignons sauvages et épinards, légumes, sauce aux petits lardons de la ferme Gaspor	34
RIS DE VEAU BRAISÉES Et flambés 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 carottes, navets et carottes glacés à l'orange	41
CARRÉ D'AGNEAU Aux herbes, purée de pommes de terre, girolles et salicornes, légumes de saison, jus d'un navarin	46
FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ Chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto	52

POUTINE

	P	G
POUTINE Lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrée et fromage en grains 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
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) sorbet à la framboise	9	TARTE AUX POMMES LA MAISON VERTE	12
TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Mélilot, chocolat épice SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	9	DESSERT AUTOUR DE LA POMME Pressé de pommes, sablé breton, sorbet aux pommes et au cidre	12
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	10	PARIS BREST, crème au pralin et noisettes	12
GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS	10	ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC fruits et croûtons	14
		CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6