

LES ENTRÉES

CLASSIQUE

SOUPE DU JOUR	8
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	16
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ sauce au porto, croûte de sarrasin, chutney de fruits d'automne	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 du Nouveau Brunswick, mignonnette, citron	4\$/ch
TARTARE DE BŒUF AUX HUÎTRES pain au levain maison, câpres, sauce soya, moutarde, salicorne, concombres marinés	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, tomates, citron, huile d'olive, persil	11/18
SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE Noix de Cajou, riz, champignon et poivrons rouges	11/18
SALADE DE BETTRAVES JAUNE Fromage de chèvre, tomates au basilic	11/18

NOTRE FUMOIR

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO Tomates cerises, parmesan, croûton 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 croustille de topinambour	24
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rilette, chorizo olives et cornichon	26

VÉGÉTARIENS

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

MENU À LA CARTE - SOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER de la Ferme Opercule à Montréal, minestrone de légumes d'automne, orges, sauce vierge	30
SAUMON crème d'oseille, riz au légumes, légumes de saison	36
DORÉ DE LAC CANADIEN sauce citronnée au piment d'Espelette, mousseline de carottes au curcuma frais, chorizo, feuille d'oseille tempura	41
TRILOGIE DE LA MER crevettes, pétoncles des Îles de la Madeleine, queue de homard, sauce au Ras El Hanout et citron confit, courge spaghetti, salicorne, courgettes grillées au pesto de tomates séchées et de coriandre	50

TROUVAILLES DU MOIS

PRÉ ET MARÉE bavette de bison grillée, prunes à l'anis étoilé, sauce au vin rouge, queue de homard rôtie à la fleur d'ail, chou farci aux champignons	54
SUGGESTION DU CHEF	PM

FISH & CHIPS

Servi 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 frite	5
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	38
MAGRET DE CANARD RÔTI sauce aux pommes caramélisées, chutney de pommes épicé, purée de pommes de terre et légumes	41
CARRÉ D'AGNEAU rôti en croûte d'herbe, jus d'agneau aux épices douces, gratin de courge parmesan et petits lardons de la ferme Gaspour	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 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 méliot	9	TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE) sorbet maison au bleuets	12
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) sorbet à la framboise	9	CRÊPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose) aux pommes, bleuets et caramel	12
GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS	10	ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC fruits et croûtons	14
TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Méliot, chocolat épicé SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	9	CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6