

## LES ENTRÉES

CLASSIQUE	
<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>8</b>
<b>TULIPE D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL</b>	<b>16</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b> sauce au porto et poire pochée aux épices	<b>25</b>
<b>TERRINE DE FOIE GRAS MAISON</b> 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> tartare de crevettes nordiques, coriandre	<b>16</b>
<b>HÛTRES SUR ÉCAILLES CHEBOOKTOOK</b> du Nouveau Brunswick, mignonnette, citron	<b>4\$/ch</b>
<b>THON ROUGE EN TATAKI</b> marinade au soja, gel de mangue, guacamole aux jalapenos, chips de pain au levain maison, shimeji, mini pousses	<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> Vinaigrette maison	<b>9</b>
<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>10/17</b>
<b>SALADE QUINOA</b> Concombre, tomate, citron, huile d'olive, persil	<b>11/18</b>
<b>SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE</b> Noix de Cajou, riz, champignons et poivrons rouges	<b>11/18</b>
<b>SALADE DE BETTERAVES JAUNES</b> Fromage de chèvre, tomates au basilic	<b>11/18</b>

## MENU À LA CARTE - SOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER	
<b>OMBLE CHEVALIER</b> de la Ferme Opercule à Montréal, sauce au Pineau des Charentes, crème de topinambours au citron vert et cardamome, légumes de saison	<b>30</b>
<b>SAUMON RÔTI</b> en croûte d'épices, sauce vierge, fricassée de shitakés au basilic, légumes	<b>36</b>
<b>MORUE D'ISLANDE</b> salsa d'orange Cara Cara, anchois, olives kalamata, menthe, sauce vierge, mousseline de panais et légumes	<b>41</b>
<b>TRILOGIE DE LA MER</b> crevettes, pétoncles des Îles de la Madeleine, queue de homard, Chanterelles, sauce au safran, Tian de légumes	<b>50</b>

TROUVAILLES DU MOIS	
<b>PRÉ ET MARÉE</b> Contrefilet de bison grillé, sauce whisky au poivre rose, queue de homard grillée à la fleur d'ail, gratin dauphinois, cèleri rave rôti, maitake	<b>54</b>
<b>SUGGESTION DU CHEF</b>	<b>PM</b>

FISH & CHIPS	
Servis avec frites maison ou salade	
<b>FISH &amp; CHIPS D'AIGLEFIN</b> sauce tartare, citron	<b>26</b>

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

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

PLATEAUX	
<b>PLATEAU DE LA MER</b> 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> Jambon de Bayonne, saucisson «Le Batistou», magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo,	<b>26</b>

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

VÉGÉTARIEN	
<b>TATIN D'AUBERGINES</b> poire, confit d'oignons, quinoa aux amandes, tempeh grillé	<b>29</b>
<b>COURGE MUSQUÉE FARCIE</b> quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette	<b>30</b>

VIANDES	
• Ajoutez crevettes Cajun	<b>4\$/ch.</b>
• Ajoutez queue de homard	<b>15</b>
• Ajoutez frite	<b>5</b>
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> risotto d'épeautre aux pleurotes, jus à la moutarde, légumes d'automne	<b>34</b>
<b>RIS DE VEAU BRAISÉ</b> et flambé au porto et champignons des bois, pommes de terre et légumes de saison	<b>38</b>
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI</b> sauce aux pommes caramélisées, chutney de pommes épicé, purée de pommes de terre et légumes	<b>41</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> rôti en croûte d'herbe, jus d'agneau aux épices douces, gratin de courge parmesan et petits lardons de la ferme Gaspor	<b>46</b>
<b>FILET MIGNON DE BOEUF GRILLÉ</b> chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto	<b>52</b>

Poutine	S	L
<b>POUTINE</b> lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrade et fromage en grain du Québec	<b>17</b>	<b>28</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> crème glacée maison au mélilot	<b>9</b>
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)</b> 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> CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	<b>9</b>
<b>MOELLEX AU CHOCOLAT</b> 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> sorbet maison au bleuets	<b>12</b>
<b>CRÊPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose)</b> aux pommes, bleuets et caramel	<b>12</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC</b> fruits et croûtons	<b>14</b>
<b>CRÈME GLACÉE VANILLE EXTRA</b>	<b>3</b>
<b>DESSERT DU JOUR</b>	<b>6</b>