

## LES ENTRÉES

CLASSIQUES	
<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>8</b>
<b>SOUPE DE POISSON</b> Rouille, croutons	<b>9</b>
<b>TULIPE D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL</b>	<b>16</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b> Sauce porto, abricots séchés, zestes orange, safran	<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>SOUPE À L'OIGNON</b> Gratinée au fromage	<b>16</b>
<b>POIREAUX FONDANTS</b> Miso, vinaigrette au tahini, pistaches, chips de topinambour	<b>18</b>
<b>TARTE AUX BUCCINS</b> De la Pêcherie Manicouagan à Baie Comeau, champignons des bois, noisettes, émulsion ail doux	<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>

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, oignon rouge mariné	<b>22</b>

TARTARES   100g / 180g	
<b>* 100g servi avec salade et 180g servi avec salade et frites</b>	
<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 croustilles 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, olives et cornichons	<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>

## MENU À LA CARTE - SOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER	
<b>OMBLE CHEVALIER</b> De la Ferme Opercule à Montréal, mariné au citron vert, poché, crème de cassis, purée de pois verts	<b>30</b>
<b>SAUMON</b> Polenta, coulis de basilic, légumes de saison	<b>36</b>
<b>MAHI MAHI GRILLÉ</b> Tartare d'huîtres et pétoncles, huître tempura aux câpres, mayonnaise de wasabi, crème d'aubergine fumée, petits légumes de saison	<b>41</b>
<b>TRILOGIE DE LA MER</b> Crevettes, pétoncles, queue de homard, jus marinère au coulis de persil, déclinaisons de courges butternut, chips de prosciutto	<b>50</b>

TROUVAILLES DU MOIS	
<b>PRÉ ET MARÉE</b> Côte de cerf, kumquats confits, sauce au vin rouge, queue de homard rôtie, fleur d'ail, pommes darphin aux herbes et tomates séchées, betteraves acidulées, topinambours fondants	<b>54</b>
<b>SUGGESTION DU CHEF</b>	<b>PM</b>

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

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

VIANDES	
<b>• Ajoutez crevettes Cajun</b>	<b>4\$/ch.</b>
<b>• Ajoutez queue de homard</b>	<b>15</b>
<b>• Ajoutez frite</b>	<b>5</b>
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> Terrine de pommes de terre aux champignons sauvages et épinards, légumes, sauce aux petits lardons de la ferme Gaspor	<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 à l'orange, suprême d'orange sanguine, purée de carotte, navets et carottes glacés à l'orange	<b>41</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> Aux herbes, purée de pommes de terre, girolles et salicornes, légumes de saison, jus d'un navarin	<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		P	G
<b>POUTINE</b> Lanières de bavette, oignons caramélisés, sauce poivrée 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> <b>CRÈME GLACÉE</b> : Érable et noix, Mélilot, chocolat épicé <b>SORBET</b> : 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>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>