

MENU

Entrées chaudes

Potage du moment Informez-vous! — 8 \$

Soupe à l'oignon à la bière — 9 \$

Bière rousse de microbrasserie, lardons & fromage du Québec.

Poutine du moment Informez-vous! — 12 \$

Duo de choux-fleurs — 13 \$

Choux-fleurs grillés et frits, tzatziki aneth, maïs & citron.

Fondue 3 fromages — 14 \$

Compote maison, mayo épicée & oignons caramélisés.

Burrata — 18 \$

Burrata émulsion piment rouge & amandes.

Crabcake maison — 14 \$

Mayo gingembre & tombée de chou rouge à l'asiatique.

Gâteau & foie gras — 16 \$

Gâteau maison aux épices, foie gras poêlé & chutney du moment.

Menu enfant

Poutine de Matteo

Mac & cheese de Rafael

Burger régulier

Incluant petit jus et dessert — 13,95 \$

Entrées crues

Cru du moment Informez-vous! — P/M

Saumon gravlax aux betteraves — 14 \$

Cubes de saumon gravlax, tzatziki à la betterave & meringue salée.

Tataki de thon — 14 \$

Thon, mayo amaretto, salsa de pommes vertes, mangues, limes & amandes grillées.

Carpaccio de bœuf — 15 \$

Bœuf, prunes confites, amandes, limes & échalotes frites.

Saumon torché — 17 \$

Mayo gingembre, fromage en grains frit & oignons verts.

Tartare de saumon — E : 18 \$ | R : 34 \$

Tartare de bœuf — E : 18 \$ | R : 34 \$

Tartare de thon — E : 18 \$ | R : 34 \$

Duo des crus — 20 \$

Choisissez 2 choix parmi les crus (excluant le Saumon torché).



Salades

Salade roquette et épinards

E : 13 \$ | R : 24 \$

Salsa de poires et figues, amandes, chèvre, courgettes grillées & pacanes caramélisées.

Extra Cuisse de canard confite — 12 \$

Salade Poke Bol — 24 \$

Cubes de thon sésame, salade mixte, riz, concombres, edamames, légumes & fruits de saison et mayo sésame. Végé: cubes de tofu frit.

Viandes

Magret de canard — 30 \$

Choux de bruxelles, poires caramélisées et sauce noisettes sur purée du moment *foie gras poêlé (*extra).

Tataki de Wapiti — 28 \$

Croûte de café, parmesan, échalotes frites, purée du moment & légumes de saison grillés.

Braisé de joue de bœuf — 28 \$

Épices, carottes nantaises & chip de prosciutto, accompagné de pommes de terre grelots.

Notre terre & mer façon bistro — 34 \$

Bavette de bœuf chimichurri, crevettes cajuns sur chutney du moment, accompagné de frites maison.

Duo de boudins artisanaux — 34 \$

Boudin noir créole & boudin blanc ris de veau et pistaches), chou rouge mariné, compote d'échalotes confites & gratin dauphinois maison.

Notre viande du moment

Informez-vous! — P/M

Poissons

Morue poêlée — 30 \$

Infusion lardons, crème et vin blanc, tapenade de poireaux et lardons poêlés, poireaux frits sur purée du moment & huile verte maison.

Saumon laqué gingembre — 28 \$

Miel et soya servi avec riz blanc et riz croustillant, oignons verts, pickles de radis sésame & légumes du moment.

Fish & chip maison — 26 \$

Panure à la bière, salade de chou & frites maison.

Tataki de thon — 34 \$

Thon enrobé d'amandes grillées, foie gras poêlé, edamames & courgettes sésames.

Burgers

accompagnés
de frites maison

Burger classique — 22 \$

Sauce BBQ fumé, cornichons tranchés, bacon, fromage suisse, roquette & cornichon frit.

Burger du terroir — 25 \$

Viande de sanglier, mayo épicée, salade de chou maison, roquette, fromage à raclette & oignon frit.

Burger végété — 24 \$

Fromage Halloumi, concombres, purée d'avocats, poivrons grillés, aïoli maison, roquette & chou-fleur frit.

Desserts maison

Gâteau caramel et cannelle — 9 \$

Crumble de pacanes et beurre & son caramel fouetté.

Biscuit mi-cuit — 9 \$

Brownie maison & crème glacée vanille.

Dessert du moment

Informez-vous! — P/M