

LE GOURMET

ENTRÉES

EXTRA
TABLE D'HÔTE

Salade de betteraves marinées à l'érable, flocons de chèvre et cajous torréfiés **14**
Maple marinated beet salad with goat cheese and roasted cashews

Salade César sur le grill, câpres frites, tuile de Padano et pancetta **15**
Cesar salad on the grill, fried capers, Padano cheese tile and pancetta

Ailes de canard confit, laquées à l'orange et gingembre frais **15**
Confit duck wings, glazed with orange and fresh ginger

Croustillant de Migneron, beurre de pommes et buisson de jeunes pousses **16**
Crispy Migneron cheese, apple butter and young plants

Tataki de thon en croûte de sésame, crème fraîche au yuzu et miel **16**
Tuna tataki in sesame crust, with yuzu and honey cream

Noix de ris de veau poêlé et flambé au sortilège, sauce au foie gras **20** **4**
Veal sweetbreads fried and flambéed with sortilège, foie gras sauce

Tartare aux deux saumons à la mangue, pommes vertes et zeste de citron confit **18**
Two salmon tartare with mango, green apples and candied lemon zest

Foie gras de canard décliné en 2 façons **26** **10**
Duck foie gras in 2 ways

Soupe à l'oignon à la bière gratiné **14**
Onion soup with beer au gratin

Table d'hôte 3 services 3-courses dinner

49.75

Salade de saison **7**
Seasonal salad

Potage du moment **7**
Soup of the moment

Supplément de **7\$** pour changer la soupe ou la salade par une entrée de votre choix

Supplement of \$7 to change your soup or salad for an appetizer of your choice

Plus service et taxes

PLATS PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE D'HÔTE

Hamburger de boeuf Angus, chèvre, bacon de sanglier fumé, roquette, bruschetta et mayo **27**
Angus beef burger, goat cheese, smoked b ar bacon, arugula salad, bruschetta and mayo

Salade César sur le grill et poulet croustillant, câpres frites, tuile de Padano et pancetta **26**
César salad with crispy chicken, fried capers, Padano cheese tile and pancetta

Tartare aux 2 saumons   la mangue, pommes vertes et zeste de citron confit **34**
Two salmon tartar with mango, green apples and candied lemon zest

Ravioli de cerf, beurre monté   la sauge, tomates séchées et tombée d' pinards **29**
Deer ravioli, sage butter, sundried tomatoes and spinach

Risotto cr meux aux champignons sauvages et légumes grillés **31**
Creamy risotto with wild mushrooms and grilled vegetables

Pavé de saumon boucan  et rôti sur peau, croquette de risotto, chimichurri et tuile   l'encre de seiche **36** **2**
Smoked and roasted salmon steak on skin, risotto croquette, chimichurri and squid ink tuile

Magret de canard du Québec, sauce porto aux griottes **36** **2**
Duck breast from Quebec, porto and sour cherries sauce

Poisson du jour selon l'arrivage **PRIX DU MARCHÉ**
Fish of the day according to the arrival **/ MARKET PRICE**

Côtes levées de porc fumé, sauce BBQ **Demie/ half 26**
  la rootbeer **Compl te / full 38** **4**
Grilled pork ribs with a BBQ rootbeer sauce

S lection du boucher **PRIX DU MARCH **
Butcher's selection **/ MARKET PRICE**

Short ribs de bo uf lentement brais , gratin dauphinois et petits l gumes **52** **18**
Slowly braised beef short ribs, gratin dauphinois and small vegetables

P toncles U-8 po l s   l'unilat rale, sauce crémeuse aux oursins **42** **8**
Pan-fried U-8 scallops with a sea urchin creamy sauce

INSPIRATION EN EXTRA

Foie gras de canard **12**
Duck "foie gras"

Brochette de crevettes (5) **6**
Shrimp brochette (5)

Plus service et taxes

DESSERTS

EXTRA
TABLE D'HÔTE

Dessert du moment à l'inspiration du pâtissier <i>Dessert of the moment inspired by the pastry chef</i>	10	
Trio de sorbets maison <i>Trio of homemade sorbets</i>	14	4
Crème brûlée <i>"Crème brûlée"</i>	12	2
Gâteau au fromage onctueux, petits fruits au miel et crumble de graham <i>Smooth cheesecake, berries and graham crumble</i>	14	4
Éclair à la pistache et framboises <i>Pistachio and raspberry éclair</i>	14	4
Mi-cuit au chocolat, fraises et crème anglaise à la cardamome <i>Half cooked chocolate cake with strawberries and green cardamom custard</i>	14	4

MENU ENFANT Children menu 5-12 ANS



Boule de mac'n cheese frit, frites ou salade <i>Ball of fried mac'n cheese, french fries or salad</i>	15
Fish and chips d'aiglefin (1), frites ou salade et sauce tartare maison <i>Haddock fish and chips (1), french fries or salad and homemade tartar sauce</i>	15
Spaghetti sauce bolognaise végan <i>Spaghetti with vegan bolognese sauce</i>	15
Filets de poulet, frites ou salade <i>Chicken strips, french fries or salad</i>	16
Crème glacée vanille ou chocolat <i>Vanilla or chocolate ice cream</i>	5

Lait ou jus inclus
Milk or juice included

Plus service et taxes