



APPORTEZ VOTRE VIN | BRING YOUR OWN WINE

Le 4 services inclus | 4 services includes

Entrée au choix, Trou Normand, Plat principal ou Moules & Frites, Dessert. Thé ou Café
Appetizer, Trou Normand, Main Course or Mussels & Fries and Dessert. Tea or Coffee

Entrées | Appetizers

Soupe du moment | *Soup of the moment* (GF)

Tartare de truite bobine | *Trout tartare* (F)
fraise, persil, câpre frit, échalotte française, riz soufflé, tuile de sésames, chip de riz
strawberry, parsley, fried caper, shallot, puffed rice, sesame tiles, rice chip

Carpaccio de tomates | *Tomato carpaccio* (GF)
Mousse à l'artichaut & fromage de chèvre, huile d'olive, pesto, réduction balsamique, miel
Artichoke & goat cheese mousse, olive oil, pesto, balsamic reduction, honey

Tataki de bison | *Bison tataki*
Nid de salade verdagio, vinaigrette à l'huile de truffe, caramel au soya, oignons frits, pistache
Verdagio salad, truffle oil dressing, soya caramel, fried onions, pistachio

Crevettes nordiques au beurre blanc | *Beurre blanc Nordic shrimps* (F)
Croûton pain au levain, gin, épinette noire, concombres, oignons rouges marinés, huile à l'aneth
Sourdough bread crouton, gin, black spruce, cucumbers, red onions marinated, dill oil

Entrée de moules | *Mussels appetizer* (GF)

Italienne, Marinière, Dijon, Roquefort

Torchon de foie gras maison | *House-made foie gras torchon* (F) **Extra 9 \$**
Oignons marinés, pacanes, gelée, pain aux pommes
Marinated onions, pecan nuts, jelly, apple bread

Trou Normand

Gin Loop Lime & Gingembre, sirop aromatisé

Plats principaux | Main courses

Poisson du jour | *Fish of the day* (GF) PM

Plat du chef | *Chef dish* PM

Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours | *Aged 27 days* 82\$
Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes
Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables

Pétoncle frais saisis | *Fresh seared scallops* (GF) 74\$
Mais 2 façons, poivron rouge 2 façons, basilic 2 façons
corn 2 ways, red pepper 2 ways, basil 2 ways

Orge au filet mignon braisé | *Braised filet mignon barley* 63\$
Safran, crème, parmesan, champignon café, chips de carottes
Safran, cream, parmesan, cremini mushroom, carrot chips

T-Bone de veau | *Veal T-Bone* (F) 73\$
Sauce Diane, lactaire à odeur d'érable, pommes de terre duchesse, légumes
Sauce Diane, maple-scented milk cap, duchesse potatoes, vegetables

Duo côte de cerf & magret de canard | *Deer & duck breast duo* (GF) (F) 79\$
Sauce vin rouge & miso, purée de betteraves, gelée de pommes, carottes
Red wine & miso sauce, purée de betteraves, apple jelly, carrots





Option végétarienne | *Vegetarian option* (V) PM

Ajout queue de homard 4oz | *Add 4 oz lobster tail* 18\$


Moules & frites | *Mussels & fries*

Marinière & crevettes de matane 	63\$
Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts <i>White wine, garlic butter, green onions, nordic shrimps</i>	
Roquefort 	58\$
Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts <i>White wine, blue cheese, cream, green onions</i>	
Italienne 	57\$
Tomates & vin blanc <i>Tomatoes & white wine</i>	
Dijon 	58\$

Desserts

Mousse chocolat mi-noire enrobage croquant de chocolat blanc - <i>crispy white chocolate coating</i>	
Crème brûlée au caramel salée <i>Salty caramel creme brulée</i> 	
Shortcake au sorbet à la fraise <i>Strawberry sorbet shortcake</i> 	
miel, crème à la vanille - <i>honey, vanilla cream</i>	
Gâteau au fromage & gelée de bleuets <i>Blueberry cheesecake</i> 	
L'assiette de fromages - <i>Cheese plate</i> 	Extra 7\$
Servie avec 2 fromages, fruits, gelée et pain aux pommes <i>Served with 2 kinds of cheese from Québec, fruit, jelly and apple bread</i>	
Ajout fromage 30g 5 \$	
Triple-crème Charlevoix Cheval Noir de l'Isle Chèvre à ma manière Mont-Jacob Roquefort Hercules	

Boissons

Café Candella Décafé Candella	
Thé <i>Tea</i>	
thé noir, thé vert, thé chai <i>Black tea, green tea, chai tea</i>	
Tisane <i>Herbal tea</i>	
Camomille, menthe, citron, baie sauvages <i>Chamomile, mint, lemon, wild berry</i>	
Cappuccino régulier Décafé	4.95\$
Café latté, caféiné Décafé	4.95\$
Double espresso, régulier Décafé	4.95\$
Espresso, régulier Décafé	2.95\$
Eau minérale gazéifiée <i>Sparkling mineral water</i> 	5.65\$
Eau de source <i>spring water</i>	5.65\$
Boisson gazeuse <i>Soft drink</i>	3.85\$
Fumée blanche vin blanc sans alcool	6 \$ V / 28 \$ B
Mocktail Amaretto Tangerine	5.25 \$
Mocktail 3 lacs limonade framboise bleu	5.25 \$
Mocktail seventh heaven fraise & rhubarbe	5.25 \$



Merci à tous nos producteurs locaux et canadiens
We thank our local & Canadian producers



Produit du Québec | Product of Québec



Sans Gluten | Gluten Free



végétarien | vegetarian