



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*

Gravlax d’omble chevalier à la betterave | *Beet cured Artic char gravlax*
Jus de pommes vertes vinaigré, huile à la ciboulette, crème au raifort, radis
Vinegary green apple juice, chives oil, horseradish cream, radish

César aux choux de Bruxelles | *Brussel sprouts Cesar*
Louis d'or, croûtons, citron, pancetta
Louis d'or, croutons, lemon, pancetta

Tartare de bison | *Bison tartare*
Noix de macadam, poire, échalote française, persil, balsamique, sirop d’érable, chips
Macadamia nut, pear, shallot, parsley, balsamic, maple syrup, chips

Raviolis à la courge butternut | *Butternut squash raviolis*
Fromage de chèvre, beurre blanc, sauge
Goat cheese, beurre blanc, sage

Entrée de moules | *Mussels appetizer*
Italienne, poireaux-cari, marinière crémeuse, Roquefort

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

Trou Normand

AVRIL, LIQUEUR D’AMANDES

Plats principaux | *Main courses*

Poisson du jour | *Fish of the day* PM

Plat du chef | *Chef dish* PM

Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours | *Aged 27 days* 83\$
Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes
Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables

Pétoncle frais saisis | *Fresh seared scallops* 74\$
Purée de courge butternut, beurre noisette amandine, chou-fleur, vinaigre balsamique, chips de panais
Butternut squash puree, amandine brown butter, balsamic vinegar, cauliflower, parsnip chips

Risotto au filet mignon braisé | *Braised filet mignon risotto* 64\$
Poivre vert, parmesan, louis d’or, champignon café, chips de betterave
Green pepper corn, parmesan, louis d'or, cremini mushroom, beet chips

Filet de veau | *Veal filet* 81\$
Gratin dauphinois, échalotes françaises caramélisées, pleurotes fermentés, café, fond de veau
Dauphinoise potatoes, caramelized shallots, fermented oyster mushroom, coffee, veal stock

Confit de cuisse de canard | *Duck leg confit* 68\$
Sauce gastrique miel & bleuets, purée de carottes, chips de carottes, navets
Honey & blueberry gastrique sauce, carrot puree, carrot chips, turnips

Option végétarienne | *Vegetarian option* PM

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

Moules & frites | *Mussels & fries*

Crème, poireaux, cari - <i>Cream, leeks, curry</i> 	59\$
Roquefort  Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts <i>White wine, blue cheese, cream, green onions</i>	58\$
Italienne  Tomates & vin blanc <i>Tomatoes & white wine</i>	57\$
Mariniere crémeuse  Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts <i>White wine, garlic butter, green onions</i>	58\$

Desserts

Poire pochée en pâte feuilletée <i>Poached pear in puff pastry</i> Crème glacé au romarin, sirop à la poire - rosemary ice cream, pear sirup	
Crème brûlée à la citrouille <i>Pumpkin creme brulee</i> 	
Tarte aux noix de Grenoble <i>Walnut tart</i> crème chantilly à la vanille - <i>vanilla chantilly cream</i>	
Gâteau au fromage <i>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 Décaf 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 Décaf	4.95\$
Café latté, caféiné Décaf	4.95\$
Double espresso, régulier Décaf	4.95\$
Espresso, régulier Décaf	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