



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* (G)(V)(F)

Tartare de boeuf | *Beef tartare*
Échalotes françaises, vin rouge, cornichons, câpres, louis d'or, huile de truffe, pain grillé
Shallots, red wine, pickles, capers, louis d'or, truffle oil, grilled bread

Raviolis aux champignons | *Mushrooms raviolis* (V)
Portobello, champignon de Paris, shiitake, Matsutake, miso monté au beurre, Saint-Nitouche
Portobello, Paris mushroom, shiitake, Matsutake, miso butter, Saint-Nitouche

Salade au saumon fumé | *Smoked salmon salad* (G)(V)(F)
Vinaigrette Dijon & estragon, tomates, oignons rouges marinés, câpres
Tarragon Dijon dressing, tomatoes, marinated red onions, capers

Rillettes de canard confit | *Duck rillettes* (F)
Pain aux pommes de la boulangerie de Marie, confiture d'oignons, gelée de pommes, betteraves marinées
Apple bread from boulangerie de Marie, onion confit, apple jelly, marinated beets

Entrée de moules | *Mussels appetizer* (G)(V)(F)
Italienne, Marinière, Crème bacon, 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* PM

Plat du chef | *Chef dish* PM

Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours | *Aged 27 days* 80\$
Sauce au cognac et poivres noirs, patates gelots & légumes
Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables

Pétoncle frais saisis | *Fresh seared scallops* (G)(V)(F) 71\$
Beurre blanc, gin infusé à l'épinette noire, poivrons rouges grillés, fenouils, purée de patates douces
Beurre blanc, infused black spruce Gin, grilled red peppers, fennels, sweet potato puree

Bavette de bison | *Bison flank* (G)(V)(F) 70\$
Beurre Porto & baie de genièvre, pommes de terre Duchesse, légumes
Porto & juniper berries butter, Duchess potatoes, vegetables

Magret de canard Hudson-valley | *Duck breast* (F) 64\$
Sauce foie gras, purée & chips de betteraves, confit d'oignons au sirop d'érable
Foie gras sauce, beets purée & chips, maple caramelized onions confit

Option végétarienne | *Vegetarian option* (V) PM

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

Ajout torchon de foie gras | *Add foie gras torchon* (F) 15\$

Moules & frites | *Mussels & fries*

Marinière 	56\$
Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts <i>White wine, garlic butter, green onions</i>	
Roquefort 	57\$
Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts <i>White wine, blue cheese, cream, green onions</i>	
Italienne 	56\$
Tomates & vin blanc <i>Tomatoes & white wine</i>	
Crème Bacon ail oignon vert persil 	60\$

Desserts

Gâteau à la carotte <i>Carrot cake</i>	
Crème brûlée à la liqueur d'amande 	
<i>Almond-nut liqueur crème brûlée</i>	
Gâteau au fromage sirop d'érable & pacanes 	
<i>Pecans & maple cheesecake</i>	
Feuilletée à la crème de citron & bleuets	
<i>Lemon curd & blueberry in puff pastry</i>	
L'assiette de fromages - <i>Cheese plate</i> 	Extra 7\$
Servie avec 2 fromages, fruits, gelée et pain aux pommes	Ajout fromage 30g 5 \$
<i>Served with 2 kinds of cheese from Québec, fruit, jelly and apple bread</i>	
Triple-crème Charlevoix Monsieur Émile Tuyau de poêle	
Cheval Noir de l'Isle Chèvre à ma manière Mont-Jacob Louis d'or	

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\$
Fumée blanche vin blanc sans alcool	6 \$ V / 28 \$ B
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\$



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