



APPORTEZ VOTRE VIN | BRING YOUR OWN WINE

Entrées | Appetizers

Soupe du moment <i>Soup of the moment</i> (GF)	11\$
Tartare de saumon <i>Salmon tartare</i> Mayonnaise épicée, riz soufflé, ciboulette, soya caramel, chips de wonton <i>Spicy mayonnaise, puffed rice, chives, soya caramel, wonton chips</i>	20\$
Gnocchi vert <i>Green gnocchi</i> (F)	19\$
Pesto de cappucine, persil, basilic, fromage Joséphine, chips de prosciutto <i>Nasturtium, parsley, basil pesto, Joséphine cheese, prosciutto chips</i>	
Asperge & crevettes de Matane <i>Asparagus & Matane shrimps</i>	18\$
<i>Vinaigrette à l'estragon, concombres, oignons rouges marinés</i> <i>Tarragon dressing, cucumbers, marinated red onions</i>	
Portobello farçi <i>Stuffed portobello</i> (GF) (V)	18\$
Brie triple crème, pesto de tomates séchées, zuchinis, oignons, poivrons <i>Triple cream brie, sun-dried tomato pesto, zuchinis, onions, peppers</i>	
Entrée de moules <i>Mussels appetizer</i> (GF)	17\$
Italienne, Marinière, Dijon, Roquefort	
Torchon de foie gras maison <i>House-made foie gras torchon</i> (F)	23\$
Oignons marinés, pacanes, gelée, pain aux pommes <i>Marinated onions, pecan nuts, jelly, apple bread</i>	

Trou Normand

Gin Loop Lime & Gingembre, sirop aromatisé




Plats principaux | Main courses

Poisson du jour <i>Fish of the day</i> (GF)	PM
Plat du chef <i>Chef dish</i>	PM
Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours <i>Aged 27 days</i>	55\$
Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes <i>Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables</i>	
Pétoncle frais saisis <i>Fresh seared scallops</i> (GF)	48\$
Beurre noisette, compoté de poireaux, pancetta, réduction balsamique <i>Brown butter, creamy leeks, pancetta, balsamic reduction</i>	
Risotto filet mignon braisé <i>Braised filet mignon risotto</i>	37\$
Poivre vert, shiitake, parmesan, huile de truffes, chips de betteraves <i>Green peppercorn, shiitake, parmesan, truffle oil, beets chips</i>	
Médaille de cerf <i>Deer medallion</i> (F)	43\$
Gratin de patates douces & navets, shiitakes marinés, jus de cerf, baie de genièvre <i>Sweet potatoes & turnips gratin, marinated shiitakes, deer jus, juniper berries</i>	
Carré français de porcelet Gaspor <i>Rack of Suckling Pig</i> (F)	55\$
Sauce foie gras, purée & chips de carottes, confit d'oignons, gelée de pommes <i>Foie gras sauce, carrots purée & chips, onions confit, apple jelly</i>	
Option végétarienne <i>Vegetarian option</i> (V)	PM
Ajout queue de homard 4oz <i>Add 4 oz lobster tail</i>	18\$


Moules & frites | *Mussels & fries*

Marinière & crevettes de matane 	37\$
Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts <i>White wine, garlic butter, green onions, nordic shrimps</i>	
Roquefort 	32\$
Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts <i>White wine, blue cheese, cream, green onions</i>	
Italienne 	31\$
Tomates & vin blanc <i>Tomatoes & white wine</i>	
Dijon 	32\$

Desserts

Gâteau à l'orange Orange cake	13\$
crème anglaise au thé du Labrador - Labrador tea custard	
Crème brûlée au miel Claude Vinet Honey 	12\$
Pain perdu au chocolat <i>Chocolate pain perdu</i> 	14\$
crème glacée au chocolat - <i>chocolate ice cream</i>	
Gâteau au fromage à la pistache Pistachio <i>cheesecake</i>	13\$
L'assiette de fromages - <i>Cheese plate</i> 	18\$
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	

Boissons

Café Candella Décaf Candella	2.50\$
Thé <i>Tea</i>	2.50\$
thé noir, thé vert, thé chai <i>Black tea, green tea, chai tea</i>	
Tisane <i>Herbal tea</i>	2.75\$
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