

APPORTEZ VOTRE VIN

janvier - février

MENU 4 SERVICES

Le 4 services comprend : Entrée, Trou Normand, Plat principal ou Moules et Frites et Dessert. Thé ou café
4 services includes: Appetizer, Trou Normand, Main Course or Mussels & Fries and Dessert. Tea or Coffee



ENTRÉES/APPETIZERS

SOUPE DU MOMENT - SOUP OF THE MOMENT  

SALADE MIXTE BALSAMIQUE - BALSAMIC MIXED SALAD   

fromage Saint-Nitouche, pacanes, pommes, poivrons rouges grillés - Saint-Nitouche cheese, pecans, apples, grilled red peppers

BALUCHON AU BOEUF ANGUS BRAISÉ - BRAISED ANGUS BEEF BALUCHON 

sauce au foie gras & miso, confiture d'oignons - foie gras & miso sauce, onion jam

TARTARE DE TRUITE ARC-EN-CIEL - STEELHEAD TROUT TARTARE 

pomme grenade, persil, câpres frits, échalottes françaises, riz soufflé, tuile de sésames - pomegranate, parsley, fried capers, shallots, puffed rice, sesame tiles

ESCARGOT AU BLEU - BLUE CHEESE SNAILS 

sauce crémeuse au fromage bleu, champignons - blue cheese creamy sauce, mushrooms

ENTRÉE DE MOULES - MUSSELS APPETIZER  

choix de sauces: italienne, marinière crémeuse, dijon ou roquefort

TORCHON DE FOIE GRAS MAISON - HOUSE-MADE FOIE GRAS TORCHON | EXTRA 9\$ 

oignons marinés, pacanes, gelée, pain aux noix - marinated onions, pecan nuts, jelly, nut bread

TROU NORMAND AU GIN LOOP LIME & GINGEMBRE, SIROP AROMATISÉ 

MOULES & FRITES/MUSSELS & FRIES

ITALIENNE | 56 \$

MARINIÈRE CRÉMEUSE | 57 \$

DIJON | 57 \$

ROQUEFORT | 58 \$

PLATS PRINCIPAUX/MAIN COURSES

POISSON DU JOUR - FISH OF THE DAY | PM  /  

FILET MIGNON 'AAA' ANGUS VIEILLI 27 JOURS - FILET MIGNON 'AAA' ANGUS AGED 27 DAYS | 80 \$ 

sauce au cognac et poivres noirs, patates gelottes & légumes - cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables

DUO POITRINE D'OIE & COTE DE CERF - DUO GOOSE BREAST & VENISON CHOP | 80 \$ 

purée de carottes, jus de cerf & baie de genièvre, gelée de pommes, légumes - carrot puree, venison juice & juniper berries, apple jelly, vegetables

PÉTONCLES FRAIS SAISIS - FRESH SEARED SCALLOPS | 70 \$ 

soubise, poireaux 3 façons, shiitakes - soubise, leaks three ways, shiitakes

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ - BRAISED LAMB SHANK | 71 \$ 

sauce au Porto, orge façon risotto aux poivrons rouges & tomates, fromage de chèvre, légumes - Porto sauce, red pepper & tomato barley risotto-style, goat cheese, vegetables

PLAT DU CHEF - CHEF'S DISH | PM  / 

EXTRA 17\$: QUEUE DE HOMARD - EXTRA 17 \$: LOBSTER TAIL

EXTRA 5 \$: FROMAGE BLEU D'ÉLIZABETH - EXTRA 5 \$: BLUE CHEESE ÉLIZABETH 

DESSERTS

BABA AU COUREUR DES BOIS - COUREUR DES BOIS BABA CAKE 

caramel, crème glacée - caramel, ice cream

CRÈME BRÛLÉE AU CAPPUCCINO - CAPPUCCINO CREME BRULEE 

GÂTEAU AU FROMAGE À LA NOISETTE & CHOCOLAT CROQUANT - HAZELNUT & CRISPY CHOCOLATE CHEESECAKE

SORBET FRAMBOISE, CHOCOLAT BLANC, MERINGUE, BASILIC - RASPBERRY SORBET, WHITE CHOCOLATE, MERINGUE, BASIL

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT - CHEESE PLATE OF THE MOMENT | EXTRA 9\$ 

Servie avec 2 fromages du Québec, fruits, gelée et pain aux noix - Served with 2 kinds of cheese from Québec, fruit, jelly and nut bread

Options végétariennes disponibles - Vegetarian options available



Produit du Canada - Product of Canada



Produit du Québec - Product of Québec



Sans Gluten - Gluten Free



végétarien - vegetarian