



**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   <i>Soup of the moment</i> (GF)	11 \$
Tartare de boeuf   <i>Beef tartare</i> Échalotes françaises, vin rouge, cornichons, câpres, louis d'or, huile de truffe, pain grillé <i>Shallots, red wine, pickles, capers, louis d'or, truffle oil, grilled bread</i>	20 \$
Raviolis aux champignons   <i>Mushrooms raviolis</i> (V)	19\$
Portobello, champignon de Paris, shiitake, Matsutake, miso monté au beurre, Saint-Nitouche <i>Portobello, Paris mushroom, shiitake, Matsutake, miso butter, Saint-Nitouche</i>	
Salade au saumon fumé   <i>Smoked salmon salad</i> Vinaigrette Dijon & estragon, tomates, oignons rouges marinés, câpres <i>Tarragon Dijon dressing, tomatoes, marinated red onions, capers</i>	17\$
Rillettes de canard confit   <i>Duck rillettes</i> (F)	19\$
Pain aux pommes de la boulangerie de Marie, confiture d'oignons, gelée de pommes, betteraves marinées <i>Apple bread from boulangerie de Marie, onion confit, apple jelly, marinated beets</i>	
Entrée de moules   <i>Mussels appetizer</i> Italienne, Marinère, Crème bacon, Roquefort	17\$
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*





5 \$

## Plats principaux | Main courses




---

Poisson du jour   <i>Fish of the day</i>	PM
Plat du chef   <i>Chef dish</i>	PM
Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours   <i>Aged 27 days</i> Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes <i>Cognac &amp; peppercorn sauce, baby potatoes &amp; vegetables</i>	55\$
Pétoncle frais saisis   <i>Fresh seared scallops</i> (GF)	46\$
Beurre blanc, gin infusé à l'épinette noire, poivrons rouges grillés, fenouils, purée de patates douces <i>Beurre blanc, infused black spruce Gin, grilled red peppers, fennels, sweet potato puree</i>	
Bavette de bison   <i>Bison flank</i> (GF)	45\$
Beurre Porto & baie de genièvre, pommes de terre Duchesse, légumes <i>Porto &amp; juniper berries butter, Duchess potatoes, vegetables</i>	
Magret de canard Hudson-valley   <i>Duck breast</i> (F)	39\$
Sauce foie gras, purée & chips de betteraves, confit d'oignons au sirop d'érable <i>Foie gras sauce, beets purée &amp; chips, maple caramelized onions confit</i>	
Option végétarienne   <i>Vegetarian option</i> (V)	PM
Ajout queue de homard 4oz   <i>Add 4oz lobster tail</i>	18\$
Ajout torchon de foie gras   <i>Add foie gras torchon</i> (F)	15\$


# Moules & frites | *Mussels & fries*

Marinière 	31\$
Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts   <i>White wine, garlic butter, green onions</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 &amp; white wine</i>	
Crème   Bacon   ail   oignon vert   persil 	35\$

## Desserts

Gâteau à la carotte   <i>Carrot cake</i> caramel	13\$
Crème brûlée à la liqueur d'amande 	12\$
<i>Almond-nut liqueur crème brûlée</i>	
Gâteau au fromage sirop d'érable & pacanes 	13\$
<i>Pecans &amp; maple cheesecake</i>	
Feuilletée à la crème de citron & bleuets	13\$
<i>Lemon curd &amp; blueberry in puff pastry</i>	
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>	
<b>Ajout fromage 30g   5 \$</b>	
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	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