



APPORTEZ VOTRE VIN | *BRING YOUR OWN WINE*
Le 4 services inclus | *4 services includes*

Entrées | *Appetizers*

Soupe du moment <i>Soup of the moment</i>		11\$
Gravlax d'omble chevalier <i>Cured Artic char gravlax</i>		20\$
Jus de pommes vertes vinaigré, huile à la ciboulette, crème au raifort, radis <i>Vinegary green apple juice, chives oil, horseradish cream, radish</i>		
César aux choux de Bruxelles <i>Brussel sprouts Cesar</i>		18\$
Louis d'or, croûtons, citron, pancetta <i>Louis d'or, croutons, lemon, pancetta</i>		
Tartare de bison <i>Bison tartare</i>		20\$
Noix de macadam, poire, échalote française, persil, balsamique, sirop d'érable, chips <i>Macadamia nut, pear, shallot, parsley, balsamic, maple syrup, chips</i>		
Raviolis à la courge butternut <i>Butternut squash raviolis</i>		19\$
Fromage de chèvre, beurre blanc, sauge <i>Goat cheese, beurre blanc, sage</i>		
Entrée de moules <i>Mussels appetizer</i>		17\$
Italienne, poireaux-cari, marinière crémeuse, Roquefort		
Torchon de foie gras maison <i>House-made foie gras torchon</i>		23\$
Oignons marinés, pacanes, gelée, pain aux pommes <i>Marinated onions, pecan nuts, jelly, apple bread</i>		

Trou Normand 5\$
AVRIL, LIQUEUR D'AMANDES

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>		56\$
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>		48\$
Purée de courge butternut, beurre noisette amandine, chou-fleur, vinaigre balsamique, chips de panais <i>Butternut squash puree, amandine brown butter, balsamic vinegar, cauliflower, parsnip chips</i>		
Risotto au filet mignon braisé <i>Braised filet mignon risotto</i>		37\$
Poivre vert, parmesan, louis d'or, champignon café, chips de betterave <i>Green pepper corn, parmesan, louis d'or, cremini mushroom, beet chips</i>		
Filet de veau <i>Veal filet</i>		54\$
Gratin dauphinois, échalotes françaises caramélisées, pleurotes fermentés, café, fond de veau <i>Dauphinoise potatoes, caramelized shallots, fermented oyster mushroom, coffee, veal stock</i>		
Confit de cuisse de canard <i>Duck leg confit</i>		43\$
Sauce gastrique miel & bleuets, purée de carottes, chips de carottes, navets <i>Honey & blueberry gastrique sauce, carrot puree, carrot chips, turnips</i>		

Option végétarienne <i>Vegetarian option</i>		PM
Ajout queue de homard 4oz <i>Add 4 oz lobster tail</i>		18\$

Moules & frites | *Mussels & fries*

Crème, poireaux, cari - <i>Cream, leeks, curry</i> 	36\$
Roquefort  Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts <i>White wine, blue cheese, cream, green onions</i>	33\$
Italienne  Tomates & vin blanc <i>Tomatoes & white wine</i>	32\$
Mariniere crémeuse  Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts <i>White wine, garlic butter, green onions</i>	33\$

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	14\$
Crème brûlée à la citrouille <i>Pumpkin creme brulee</i> 	12\$
Tarte aux noix de Grenoble <i>Walnut tart</i> crème chantilly à la vanille - <i>vanilla chantilly cream</i>	13\$
Gâteau au fromage <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 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