



**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* (GF)

Tartare de saumon | *Salmon tartare*

Mayonnaise épicée, riz soufflé, ciboulette, soya caramel, chips de wonton  
*Spicy mayonnaise, puffed rice, chives, soya caramel, wonton chips*

Gnocchi vert | *Green gnocchi* (F)

Pesto de cappucine, persil, basilic, fromage Joséphine, chips de prosciutto  
*Nasturtium, parsley, basil pesto, Joséphine cheese, prosciutto chips*

Asperges & crevettes de Matane | *Asparagus & Matane shrimps* (GF) (F)

Vinaïgrette à l'estragon, concombres, oignons rouges marinés  
*Tarragon dressing, cucumbers, marinated red onions*

Portobello farçi | *Stuffed portobello* (GF) (V)

Brie triple crème, pesto de tomates séchées, zuchinis, oignons, poivrons  
*Triple cream brie, sun-dried tomato pesto, zuchinis, onions, peppers*

Entrée de moules | *Mussels appetizer* (GF) (F)

Italienne, Marinière, Dijon, 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* (GF) PM

Plat du chef | *Chef dish* PM

Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours | *Aged 27 days* 82\$

Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes  
*Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables*

Pétoncle frais saisis | *Fresh seared scallops* (GF) 73\$

Beurre noisette, compotée de poireaux, pancetta, réduction balsamique  
*Brown butter, creamy leeks, pancetta, balsamic reduction*

Risotto filet mignon braisé | *Braised filet mignon risotto* 62\$

Poivre vert, shiitake, parmesan, huile de truffes, chips de betteraves  
*Green peppercorn, shiitake, parmesan, truffle oil, beet chips*

Médaille de cerf | *Deer medallion* (F) 68\$

Gratin de patates douces & navets, shiitakes marinés, jus de cerf, baie de genièvre  
*Sweet potato & turnip gratin, marinated shiitake, deer jus, juniper berry*

Carré français de porcelet Gaspor | *Rack of Suckling Pig* (F) 83\$

Sauce foie gras, purée & chips de carottes, confit d'oignons, gelée de pommes  
*Foie gras sauce, carrot purée & chips, onions confit, apple jelly*

Option végétarienne | *Vegetarian option* (V) PM

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

# Moules & frites | *Mussels & fries*

Marinière & crevettes de matane 	62\$
Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts   <i>White wine, garlic butter, green onions, nordic shrimps</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 &amp; white wine</i>	
Dijon 	57\$

## Desserts

Gâteau à l'orange | Orange cake  
crème anglaise au thé du Labrador - Labrador tea custard

Crème brûlée au miel Claude Vinet | Honey 

Pain perdu au chocolat | *Chocolate pain perdu*   
crème glacée au chocolat - *chocolate ice cream*

Gâteau au fromage à la pistache | Pistachio *cheesecake*

L'assiette de fromages - *Cheese plate* 

Servie avec 2 fromages, fruits, gelée et pain aux pommes  
*Served with 2 kinds of cheese from Québec, fruit, jelly and apple bread*

**Extra 7\$**  
**Ajout fromage 30g | 5 \$**

Triple-crème Charlevoix | Cheval Noir de l'Isle | Chèvre à ma manière | Mont-Jacob |  
Roquefort

## Boissons

Café Candella | Décaf Candella

Thé | *Tea*

thé noir, thé vert, thé chai | *Black tea, green tea, chai tea*

Tisane | *Herbal tea*

Camomille, menthe, citron, baie sauvages | *Chamomile, mint, lemon, wild berry*


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 | *Sparkling mineral water*  5.65\$

Eau de source | *spring water* 5.65\$

Boisson gazeuse | *Soft drink* 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