



APPORTEZ VOTRE VIN | BRING YOUR OWN WINE

## Entrées | Appetizers

---

- Soupe du moment | *Soup of the moment* (GF) 11\$
- Tartare de truite bobine | *Trout tartare* (F) 20\$  
fraise, persil, câpre frit, échalotte française, riz soufflé, tuile de sésames, chip de riz  
*strawberry, parsley, fried caper, shallot, puffed rice, sesame tiles, rice chip*
- Carpaccio de tomates | *Tomato carpaccio* (F)(GF) 18\$  
Mousse à l'artichaut & fromage de chèvre, huile d'olive, pesto, réduction balsamique, miel  
*Artichoke & goat cheese mousse, olive oil, pesto, balsamic reduction, honey*
- Tataki de bison | *Bison tataki* 20\$  
Nid de salade verdagio, vinaigrette à l'huile de truffe, caramel au soya, oignons frits, pistache  
*Verdagio salad, truffle oil dressing, soya caramel, fried onions, pistachio*
- Crevettes nordiques au beurre blanc | *Beurre blanc Nordic shrimps* 19\$  
Croûton pain au levain, gin, épinette noire, concombres, oignons rouges marinés, huile à l'aneth  
*Sourdough bread crouton, gin, black spruce, cucumbers, red onions marinated, dill oil*
- Entrée de moules | *Mussels appetizer* (GF) 17\$  
Italienne, Marinière, Dijon, Roquefort
- Torchon de foie gras maison | *House-made foie gras torchon* (F) 23\$  
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* 55\$  
Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes  
*Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables*
- Pétoncle frais saisis | *Fresh seared scallops* (GF) 48\$  
Mais 2 façons, poivron rouge 2 façons, basilic 2 façons  
*corn 2 ways, red pepper 2 ways, basil 2 ways*
- Orge au filet mignon braisé | *Braised filet mignon barley* 37\$  
Safran, crème, parmesan, champignon café, chips de carottes  
*Safran, cream, parmesan, cremini mushroom, carrot chips*
- T-Bone de veau | *Veal T-Bone* (F) 47\$  
Sauce Diane, lactaire à odeur d'érable, pommes de terre duchesse, légumes  
*Sauce Diane, maple-scented milk cap, duchesse potatoes, vegetables*
- Duo côte de cerf & magret de canard | *Deer & duck breast duo* (F)(GF) 54\$  
Sauce vin rouge & miso, purée de betteraves, gelée de pommes, carottes  
*Red wine & miso sauce, purée de betteraves, apple jelly, carrots*

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 	38\$
Vin blanc, beurre à l'ail, oignons verts   <i>White wine, garlic butter, green onions, nordic shrimps</i>	
Roquefort 	33\$
Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts <i>White wine, blue cheese, cream, green onions</i>	
Italienne 	32\$
Tomates & vin blanc   <i>Tomatoes &amp; white wine</i>	
Dijon 	33\$

## Desserts

Mousse chocolat mi-noire	13\$
enrobage croquant de chocolat blanc - <i>crispy white chocolate coating</i>	
Crème brûlée au caramel salée   <i>Salty caramel creme brulée</i> 	12\$
Shortcake au sorbet à la fraise   <i>Strawberry sorbet shortcake</i> 	13\$
miel, crème à la vanille - <i>honey, vanilla cream</i>	
Gâteau au fromage & gelée de bleuets   <i>Blueberry 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>	
<b>Ajout fromage 30g   5 \$</b>	
Triple-crème Charlevoix   Cheval Noir de l'Isle   Chèvre à ma manière   Mont-Jacob   Roquefort   Hercules	

## Boissons

Café Candella   Décafé 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   Décafé	4.95\$
Café latté, caféiné   Décafé	4.95\$
Double espresso, régulier   Décafé	4.95\$
Espresso, régulier   Décafé	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*



Produit du Québec | Product of Québec



Sans Gluten | Gluten Free



végétarien | vegetarian