

12 mai au 3 juillet

MENU



Prix du repas comprend : Entrée, Trou Normand, Plat principal ou Moules et Frites et Dessert. Thé ou café
Price Meal Includes: Appetizer, Trou Normand, Main Course or Mussels & Fries and Dessert. Tea or Coffee

ENTRÉES/APPETIZERS

BALUCHON FROMAGE DE CHÈVRE- GOAT CHEESE BALUCHON

purée de poivrons, légumes grillés, herbes fraîches, caramel au soya- red pepper puree, grilled vegetables, fresh herbs, soy caramel

SALADE AUX MOULES MARINÉES-MARINATED MUSSEL SALAD

olives, oignons rouges, tomates, câpres, vinaigrette aux herbes- olives, red onions, tomatoes, capers, herbs dressing



TARTARE DE BOEUF À LA MISO - MISO BEEF TARTARE

champignons marinés, parmesan, mayonnaise maison- marinated mushrooms, parmesan, housemade mayonnaise

CRÈME DE TOPINAMBOUR- CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE

pancetta & huile de truffe- Pancetta & truffle oil

BEIGNET DE SAUMON ET CREVETTES DE MATANE- SALMON AND MATANE SHRIMP CAKE

Aïoli au basilic, concombre, carotte, fenouil en julienne- Basil Aioli, cucumber, carrot, fennel in julienne

TORCHON DE FOIE GRAS MAISON & SAUCE AUX BLEUETS- HOUSE-MADE FOIE GRAS TORCHON & BLUEBERRY SAUCE | EXTRA 9\$

MOULES & FRITES/MUSSELS & FRIES

SAUCES:

ROQUEFORT | 48\$

MARINIÈRE CRÈMEUSE-CREAMY MARINIÈRE | 47\$

MARINARA | 46 \$

DIJON | 47\$

AJOUTEZ CREVETTES DE MATANE - EXTRA MATANE SHRIMP | 6 \$

PLATS PRINCIPAUX/MAIN COURSES

POISSON DU JOUR- FISH OF THE DAY | PM

FILET MIGNON 'AAA' VIEILLI 27 JOURS - FILET MIGNON 'AAA' AGED 27 DAYS | 67 \$

sauce cognac, patates grelots au gras de canard & légumes - cognac sauce, duck fat baby potatoes & vegetables

BAVETTE DE BISON & FRITES- BISON FLANK & FRIES | 60 \$

beurre au fromage bleu, légumes- Bluecheese butter, mushrooms, vegetables

SUPRÊME DE PINTADE GRILLÉE- GRILLED GUINEA FOWL BREAST | 54 \$

sauce Albufera, champignon farcie, légumes- Albufera sauce, stuffed mushroom, vegetables

TERRE ET MER - SURF AND TURF | 61 \$

Boeuf braisé, sauce bordelaise, queue d'homard, beurre à l'estragon, purée de betteraves, légumes

Braised beef bordelaise sauce, lobster tail, tarragon butter, beet purée, vegetables

CARRÉ D'AGNEAU -RACK OF LAMB | 68 \$

pesto à la menthe, patate lyonnaise, légumes- Mint pesto, lyonnaise potatoes, vegetables

DESSERTS

TARTE AU CITRON- LEMON PIE

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMEL-CARAMEL CRÈME BRÛLÉE

MARQUISE AU CHOCOLAT MI-NOIR & NOIX CARAMELISÉES- DARK CHOCOLATE MARQUISE & CARAMELIZED NUTS

GÂTEAU AU FROMAGE À LA FRAISE - STRAWBERRY CHEESECAKE

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT - CHEESE PLATE OF THE MOMENT | EXTRA 10\$

Servie avec 2 sortes de fromage 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 Québec - Product of Québec



Sans Gluten - Gluten Free



végétarien - vegetarian