

APPORTEZ VOTRE VIN

septembre-octobre

MENU 4 SERVICES



Le 4 service comprend : Entrée, Trou Normand, Plat principal ou Moules et Frites et Dessert. Thé ou café
4 services Includes: Appetizer, Trou Normand, Main Course or Mussels & Fries and Dessert. Tea or Coffee

ENTRÉES/APPETIZERS

GNOCCHIS AU BOEUF BRAISÉ - BRAISED BEEF GNOCCHIS

crème, champignons, huile de truffes, parmesan - cream, mushrooms, truffle oil, parmesan

CÉSAR AUX CHOUX DE BRUXELLES FRITS - FRIED BRUSSEL SPROUTS CESAR

câpres, pancetta, croûtons au citron, parmesan - capers, pancetta, lemon croutons, parmesan

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE - BEET SALMON GRAVLAX

légumes marinés, crème sûre à l'estragon - marinated vegetables, tarragon sour cream

SOUPE DU MOMENT - SOUP OF THE MOMENT

TARTARE DE CERF - DEER TARTARE

oeuf de caille, bleuets, noix de Grenoble, balsamique, pain ciabatta - quail egg, blueberry, walnuts, balsamic, ciabatta bread

MOULES (DIJON/ITALIENNE/ROQUEFORT/CHÈVRE) - MUSSELS (DIJON/MARINARA/ROQUEFORT/ GOAT CHEESE)

FOIE GRAS MAISON - HOUSE-MADE FOIE GRAS | EXTRA 9 \$

oignons marinés, noix de Grenoble, gelée à la poire, pain aux noix - marinated onions, walnuts, pear jelly, nut bread

MOULES & FRITES/MUSSELS & FRIES

ITALIENNE | 52 \$

SAUCE CRÉMEUSE AU FROMAGE DE CHÈVRE - CREAMY GOAT CHEESE SAUCE | 56 \$

poivrons rouges, basilic - red peppers, basil

DIJON | 54 \$

ROQUEFORT | 55 \$

PLATS PRINCIPAUX/MAIN COURSES

POISSON DU JOUR - FISH OF THE DAY | PM

FILET MIGNON 'AAA' ANGUS VIEILLI 27 JOURS - FILET MIGNON 'AAA' ANGUS AGED 27 DAYS | 74 \$

sauce au cognac, purée de pommes de terre & légumes - cognac sauce, mashed potatoes & vegetables

JARRET DE SANGLIER BRAISÉ - BRAISED BOAR SHANK | 66 \$

sauce robert, bacon, pâtes maison au fromage bleu - Robert sauce, bacon, house-made pasta with blue cheese

MAGRET DE CANARD - DUCK BREAST | 58 \$

sauce à la cerise de terre, poivre des dunes, purée de chou-fleur, légumes - ground cherry sauce, green alder, cauliflower, vegetables

PÉTONCLES FRAIS SAISIS - FRESH SEARED SCALLOPS | 64 \$

beurre au homard, purée de courge, légumes - lobster butter, squash purée, vegetables

FILET D'AGNEAU - LAMB FILET | 65 \$

sauce bordelaise, jus d'agneau, risotto aux champignons, légumes - Bordelaise sauce, lamb juice, mushrooms risotto, vegetables

EXTRA 16 \$: QUEUE DE HOMARD - EXTRA 16 \$: LOBSTER TAIL

EXTRA 5 \$: FROMAGE BLEU D'ÉLIZABETH - EXTRA 5 \$: BLUE CHEESE ÉLIZABETH

DESSERTS

CHARLOTTE AU CHOCOLAT & CERISE - CHERRY & CHOCOLATE CHARLOTTE

CRÈME BRÛLÉE À LA CITROUILLE - PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE

GATEAU AU FROMAGE À LA CROUSTADE AUX POMMES & CARMEL - APPLE & CARMEL CUSTARD CHEESECAKE

GATEAU À L'ORANGE - ORANGE CAKE

crème glacée au thé du Labrador - labrador tea ice cream

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT - CHEESE PLATE OF THE MOMENT | EXTRA 9 \$

Servie avec 2 fromages 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