



ENTRÉES

	\$
SOUPE DU JOUR	6.5
SOUPE À L'OIGNON au gruyère réserve	11
PETITE VERTE à l'huile de noisette, copeaux de Parmesan	7
"VITELLO" mi-cuit de filet de veau, thon albacore confit à l'huile vierge, roquette et mayonnaise, câpres-anchois-citron	15
SALADE FRISÉE AUX LARDONS, tuile de brioche, œuf mollet, tomate confite et vinaigrette à l'échalote	12.5
ENTRÉE DU JOUR	PdM
CHÈVRE CENDRÉ EN CROUTE DE KATAÏFI, purée de dattes et pistaches, pousses d'épinard, poire et miel safrané.....	13.5
PAVÉ DE SAUMON FUMÉ AU BOIS DE POMMIER, rattes à l'huile citronnée, condiment maison, labneh, aneth	13
LES CHAMPIGNONS DU JOUR	PdM
HUÎTRES ROCKEFELLER selon le Restaurant Antoine de la Nouvelle-Orléans	18

PLATS

	\$
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE avec frites, petite verte ou le 50/50	22.5
TARTARE DE FILET DE BŒUF coupé au couteau, avec frites, petite verte ou le 50/50	24
PLAT DU MOMENT	PdM
FOIE DE VEAU POÊLÉ aux champignons boutons, purée à l'ail confit et sauce lyonnaise	24.5
POISSON DU JOUR	PdM
GROS PÉTONCLES RÔTIS, risotto à l'avocat, salade de granny smith, pommes pailles et pousses de céleri, huile vierge à la lime et vanille de Madagascar	34
NOIX DE JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE, écrasé de rattes à la crème fraîche et ciboulette, légumes racines caramélisés	28
DOS D'AIGLEFIN D'ISLANDE RÔTI, topinambours, cèpes et pois verts, beurre blanc à la truffe d'automne	28
CUISSE DE PINTADE CONFITE, pomme de terre aligot, sauté de chou de Bruxelles et shiitakés, jus au moût de pomme	26

LES À-COTÉS

	\$
Frites	5
Salade verte.....	5
Haricots au beurre.....	6
Poutine.....	11
Macaroni au vieux cheddar	8

HOMMAGE AUX GRANDS CLASSIQUES (Pour 2 personnes)

LE CASSOULET TOULOUSAIN
confit de canard, saucisse, échine d'agneau,
épaule de porc et haricots tarbais..... 65

Service de 17h30 à 23h00

VOIR LES SPÉCIAUX À L'ARDOISE

Veuillez s.v.p. nous signaler toute allergie