



ENTRÉES

	\$
SOUPE DU JOUR	6.5
SOUPE À L'OIGNON au gruyère réserve	10.5
PETITE VERTE à l'huile de noisette, copeaux de parmesan	7
CROUSTILLANT D'ÉPAULE DE PORCELET CONFIT ET LAQUÉ, chaudrée d'escargots de Bourgogne à la fleur d'ail, embeurré de chou de Bruxelles.....	15
ÉTAGÉ DE LÉGUMES GRILLÉS, CHÈVRE FRAIS ET PESTO, bouillon de tomate au piment d'Espelette	13.5
SALADE FRISÉE aux lardons et œuf poché	10
ENTRÉE DU JOUR	PdM
PAVÉ DE SAUMON FUMÉ AU BOIS DE POMMIER, poireau vinaigrette à la moutarde d'Orléans	13.5
LES CHAMPIGNONS DU JOUR	PdM
FOIE GRAS AU TORCHON, compote de figue au porto, pain grillé aux noisettes et raisins	18

PLATS

	\$
BAVETTE DE BŒUF grillée avec frites, petite verte ou le 50/50	21.5
TARTARE DE FILET DE BŒUF coupé au couteau, avec frites, petite verte ou le 50/50	23.5
PLAT DU MOMENT	PdM
FOIE DE VEAU POÊLÉ aux champignons boutons, purée à l'ail confit et sauce lyonnaise	24
POISSON DU JOUR	PdM
RISOTTO AU SAFRAN, PÉTONCLES, CREVETTES ET PALOURDES, chorizo, tomate confite et petits pois frais, huile de paprika fumé	36
CÔTE LEVÉE DE PORC BBQ, salade de rattes, cresson et betterave Chioggia, sauce gribiche	32
FILET DE BOEUF 1855 GRILLÉ, mousseline de céleri rave, girolles et légumes de saison, jus de veau truffe-yuzu	37
<i>avec 60 gr de foie gras poêlé: +9</i>	
CUISSE DE LAPIN DE STANSTEAD, confite à l'huile d'olive aux herbes fraîches, caponata sicilienne	28

LES À COTÉS

	\$
Frites	5
Salade verte.....	5
Haricots au beurre.....	6
Poutine.....	10
Macaroni au vieux cheddar	8

HOMMAGE AUX GRANDS CLASSIQUES (pour 2 personnes)

KOULIBIAC DE SAUMON BIOLOGIQUE, cèpes, jambon Serrano et beurre au citron.....	62
--	----

Service de 17h30 à 23h00

VOIR LES SPÉCIAUX À L'ARDOISE

Veuillez s.v.p. nous signaler toute allergie