



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, embeurré de chou frisé, chaudière d'escargots à la fleur d'ail	14
CHÈVRE EN CROUTE DE KATAÏFI, bébé épinards, dattes, poires et pistaches, vinaigrette au miel et curry de Madras	13.5
SALADE FRISÉE aux lardons et œuf poché	10
ENTRÉE DU JOUR	PdM
SAUMON FUMÉ GRILLÉ, brunoise de pommes de terre, cœur de romaine, caramel d'anchois et tuile de pancetta	12
LES CHAMPIGNONS DU JOUR	PdM
DÉGUSTATION D'HUÎTRES	21

PLATS

	\$
BAVETTE DE BŒUF grillée avec frites, petite verte ou le 50/50	21.5
TARTARE DE FILET DE BŒUF coupé au couteau	23.5
PLAT DU MOMENT	PdM
CUISSE DE CANARD CONFITE, lentilles, roquette et chorizo	26
POISSON DU JOUR	PdM
FOIE DE VEAU POÊLÉ aux champignons boutons, purée à l'ail confit et sauce lyonnaise	24
THON ROUGE ENRUBANNÉ DE SERRANO, écrasé de rattes, caviar d'Espagne, feuilles de bette, bouillon crémeux de coquillages safranés	38
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE À LA TOMATE SAN MARZANNO, risotto d'orge perlé aux cèpes, rapinis	33
RISOTTO AUX PÉTONCLES, citron confit, girolles, purée de basilic	35
POITRINE DE PINTADE RÔTIE, aligot, compote d'oignons au verjus, choux de Bruxelles, jus au cidre de glace	29.5

HOMMAGE à Martin Filiatreault

Côtes levées de porc, macaroni au vieux cheddar 32

Service de 17h30 à 23h00

VOIR LES SPÉCIAUX À L'ARDOISE

Veuillez s.v.p. nous signaler toute allergie