



Les Petits

SOUPE COCO-CURRY
lait de coco, vermicelles de riz, jus de lime
cari rouge, noix de cajou, oignons verts
7

TORCHON DE FOIE GRAS
accompagnements de saison
18

CALMARS FRITS
mayo wafu et tobiko
14

PATATE À TOUT
pelure croustillante, chair en purée,
gratinée au Oka, lardons grillés, pancetta
pétoncles poelés, crème fraîche, oignons frits
15

HŪTRES & MIGNONETTE
1 pour 2\$
12 pour 21\$
24 pour 36\$

TATAKI DE THON À LA NIÇOISE
haricots marinés, anchoïade
gravlax de jaune d'œuf,
gel de tomates au agar
15

TARTARE DE BŒUF
parmesan, roquette et
huile de truffe
15

TARTARE DE THON
concombre, sésame, wakame
et riz soufflé maison
15

FLANC DE PORC BRAISÉ
purée de choux-fleur à la truffe,
salade amère, laque au sirop de sureau
14

A Partager

COCHONAILLES DU TRAIT pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons
20

FROMAGES QUÉBÉCOIS compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons
20

Les Grands

TARTARE DE BŒUF,
parmesan, roquette et
huile de truffe
avec frites ou salade verte
22

TARTARE DE THON,
concombre, sésame, wakame
et riz soufflé maison,
avec frites ou salade verte
22

ROULADE DE TRUITE & PÉTONCLES
velouté de poisson, légumes rôtis,
caviar de Mullet
oseille sanguine
26

MOULES & FRITES
Marinières
Bleu
Bacon & maïs
18

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
& À LA TRUFFE FRAÎCHE
champignons, crème, fond de veau
grana padano
22

FOIE DE VEAU
purée de carottes caramélisées
carottes fanes, demi-glace au sureau
22

BAVETTE DE BŒUF
légumes, sauce au poivre
ou beurre aux herbes
avec frites ou salade verte
25

FILET MIGNON DE BŒUF
légumes, sauce au poivre
ou beurre aux herbes
avec frites ou salade verte
30

FISH AND CHIPS MAISON,
cornichon et citron grillé
sauce gribiche
avec frites ou salade verte
20

SALADE DE QUINOA & HALLOUMI
choux de Bruxelles, niçoise,
suprêmes d'oranges, choux rouge grillé
pickels d'oignons, vinaigrette dijon & miel
18

BURGER DE DINDE
pancetta, roquette
mayo lime & poivre, oignons rouges
sur pain brioché maison
18

SALADE ASIATIQUE AU CANARD CONFIT
poivrons, celeri, bok choy
fenouil, carottes,
pomme grenade, coriandre, menthe
vinaigrette gingembre
22

EXTRA FOIE GRAS POELÉ: 10\$
TABLE D'HÔTE: POTAGE OU SALADE VERTE PLAT DESSERT AU CHOIX CAFÉ SUPPLÈMENT 12\$

Le menu Enfant

moins de 12 ans
servi avec breuvage et crème glacée

PÂTES DU MOMENT

10

POGO MAISON
frites ou salade
10

GRILLED CHEESE
Inspiration du moment et cheddar
frites ou salade
10

Les à Cotés

NACHOS
Inspiration du moment
croustilles de maïs et fromage
crème sûre et salsa
13

FRITES
PANIER DE FRITES
4 / 5.5

AILES DE POULET
Nature ou Miel & épices ou Piquantes
8 / 8.5
12 / 13
24 / 21

OLIVES MARINÉES
3.5

Le Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT
6

DESSERTS DU MOMENT
"GÂTE-TOI"
6

CRÈME BRULÉE
6

Les Breuvages

ESKA
eau plate
1.75

ESKA
eau pétillante
3.5 / 6

LIQUEUR DOUCE
3

LIQUEUR BOUTEILLE
3.5

JUS
3.5

LAIT
3

CAFÉ /THÉ/TISANE
2

ESPRESSO
3

CAPPUCCINO
4

CAFÉ AU LAIT
4.5

CAFÉ GLACÉ
4.5

CHOCOLAT CHAUD
4.5

Les Promotions

BIÈRE EN FÛT
CARLSBERG
DANEMARK
6.5

VIN BLANC
ATTITUDE
.FRANCE, SAUVIGNON BLANC

Verre 7.5
1/4 litre 11
1/2 litre 21.5
Bouteille 30

VIN ROUGE
DONA DOMINGA
CHILI, CABERNET SAUVIGNON

Verre 8
1/4 litre 12
1/2 litre 23
Bouteille 32

