

LE GOURMET

ENTRÉES

Salade de betteraves marinées à l'érable, flocons de chèvre et cajous torréfiés 14
Maple marinated beet salad with goat cheese and roasted cashews

Salade César sur le grill, câpres frites, tuile de Padano et pancetta 14
Cesar salad on the grill, fried capers, Padano cheese tile and pancetta

Mac'n cheese et son croustillant de tomates déshydratées aux fines herbes 14
Mac'n cheese and crispy tomatoes with fines herbs

Croustillant de Migneron et buisson de jeunes pousses 14
Crispy Migneron cheese with sprouts

Tataki de thon en croûte de sésames, crème fraîche au yuzu et miel 16
Tuna tataki in sesame crust, with yuzu and honey cream

Tartare aux deux saumons, pommes vertes et suprême de citron confit 16
Two salmon tartar, green apple and candied lemon

Soupe à l'oignon à la bière 12
Onion soup

Table d'hôte 3 services 3-courses dinner

49

Salade de saison 7
Seasonal salad

Potage du moment 7
Soup of the moment

Supplément de 7\$ pour changer la soupe ou la salade par une entrée de votre choix

Supplement of \$7 to change your soup or salad for an appetizer of your choice

PLATS PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE D'HÔTE

Hamburger de boeuf Angus, chèvre, bacon de sanglier fumé, bruschetta et mayo **26**
Angus beef burger, goat cheese, smoked boar bacon, bruschetta and mayo

Salade César sur le grill et poulet croustillant, câpres frites, tuile de Padano et pancetta **25**
Cesar salad with crispy chicken, fried capers, Padano cheese tile and pancetta

Tartare aux 2 saumons, pommes vertes et suprême de citron confit **30**
Two salmon tartar, green apples and candied lemon

Ravioli de cerf, beurre monté à la sauge, tomates séchées et tombée d'épinards **29**
Deer ravioli, sage butter, sundried tomatoes and spinach

Risotto crémeux aux champignons sauvages et légumes grillés **31**
Creamy risotto with wild mushrooms and grilled vegetables

Magret de canard du Québec, sauce porto aux griottes **36**
Duck breast from Quebec, porto and sour cherries sauce

Filet de flétan rôti sur peau, sauce chimichurri **42** **6**
Roasted halibut fillet with a chimichurri sauce

Côtes levées de porc fumé, sauce BBQ **24**
à la rootbeer **34**
Grilled pork ribs with a BBQ rootbeer sauce

Demie/ half **24**
Complète / full **34**

Joue de boeuf lentement braisé dans sa sauce aux fines herbes **38** **2**
Slow cooked beef cheek in a fines herbs sauce

Bavette de boeuf Sterling Silver, sauce aux poivres **38** **2**
Sterling Silver beef flank steak with a pepper sauce

Pétoncles poêlés à l'unilatérale, sauce crémeuse aux oursins **40** **4**
Pan-fried scallops with a sea urchin creamy sauce

INSPIRATION DU MOMENT

Foie gras de canard décliné en 2 façons **25**
Two style duck "foie gras"



Sauternes Château du Haut-Pic 2016 **17** **90**

Verre / glass **17**
Bouteille / bottle **90**

Plus service et taxes

DESSERTS

- Dessert gourmet du pâtissier 10
Gourmet desert of our pastry chef
- Trio de sorbets maison 10
Trio of homemade sorbets
- Petit pot de crème brûlée 10
"Crème brûlée" in Mason jar
- Gâteau au fromage onctueux, fruits des champs et crumble de graham 11
Smooth cheesecake, berries and graham crumble
- Mi-cuit au chocolat, fraises et crème anglaise à la cardamome verte 11
Half cooked chocolate cake with strawberries and green cardamom custard

MENU ENFANT Children menu 5-12 ANS



- Mac'n cheese et son croustillant de tomates déshydratées aux fines herbes 12
Mac'n cheese, crispy deshydrated tomatoes wiht fine herbs
- Fish and chips, frites et sauce tartare maison 12
Fish n'chips, french fries and homemade tartare sauce
- Spaghetti à la sauce végétan 13
Spaghetti with vegan sauce
- Filets de poulet, frites 13
Chicken strips, french fries
- Crème glacée maison 5
Homemade ice cream

Lait ou jus inclus
Milk or juice included