



# H

## menu soir

## dinner menu

17h-22h

### entrées appetizers



- 5 **Pain maison & beurre composé**  
*Homemade bread & compound butter*
- 10 **Boursin maison et craquelins**  
*Homemade boursin and crackers*
- 15 **Terrine de foie gras, pain brioché, beurre de tournesol rôti, confiture bleuet et lavande**  
*Foie gras terrine, brioche, sunflower seed butter, blueberry and lavender jam*
- 16 **Fleurs de courgettes farcies à la ricotta à la marjolaine, relish et babeurre aux courgettes**  
*Stuffed zucchini blossoms with ricotta and marjoram, zucchini relish and buttermilk*
- 19 **Crudo de pétoncles, crémeux de mélisse aux noix de pin, fraises immatures et tagètes**  
*Scallop crudo, lemon balm crémeux, pine nuts, immature strawberries and marigold*
- 17 **Crevettes sauvages grillées, sauce mole aux radis brûlés, radis grillés, maïs lyophilisé, pousses de coriandre**  
*Grilled wild caught shrimps, burnt radish mole sauce, grilled radishes, freeze-dried corn, cilantro shoots*
- 14 **Salade de tomates et de cerises rainier, mousse de tofu soyeux, vinaigrette au xérès, basilic et fleurs comestibles, servi avec craquelins maison**  
*Tomato and rainier cherry salad, silky tofu mousse, sherry vinaigrette, basil, edible flowers, served with homemade crackers*

## plats principaux

### main courses

- 29 Cavatelli aux chanterelles, sauce crème au vermouth, échalotes frites et marinées, espuma au fromage Louis d'Or**  
*Chanterelle mushroom cavatelli, creamy vermouth sauce, fried and pickled shallots, Louis d'Or espuma*
- 32 Flétan rôti à la camomille et aux épices à steak maison, crème de carottes à la pêche et à l'achillée, carottes confites, salade de carottes et oseille, poudre de kimchi**  
*Roasted halibut with steak spices and chamomile, carrot, peach and yarrow cream, confit carrots, carrot and sorrel salad, kimchi powder*
- 34 Longe de porc fumée et grillée au charbon, beurre de chou-fleur au fromage à la crème, fond aux groseilles, ketchup de shiitakes, noisettes torréfiées, croûtons de pain perdu**  
*Charcoal grilled Turlo pork loin, cauliflower and cream cheese butter, gooseberry veggie stock, shiitake ketchup, roasted hazelnuts, pain perdu croutons*
- 30 Boudin blanc de volaille au ris de veau et aux escargots, salade de céleri-rave à la ciboulette, vinaigrette à la crème, sabayon au fond de volaille et fromage de chèvre**  
*Poultry, sweetbread and escargot boudin blanc, celeriac salad, creamy vinaigrette, poultry stock and goat cheese sabayon*
- 27 Tartare de filet d'épaule de boeuf, sauce chamoy maison à la fraise, à la rhubarbe et au piment gorria, yogourt glacé à la coriandre et chips maison**  
*Beef shoulder tartare, homemade chamoy sauce made with strawberries, rhubarb and gorria pepper, cilantro frozen yogurt, homemade chips*
- 30 Le boudin de grand-maman Thérèse**  
*Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe*



**l'équipe**  
*our team*

**en cuisine**

*back of house*

Rémi  
Minou  
Christopher  
Alexandre  
Guillaume  
Tristan  
Mathieu  
Arnaud  
Arthur  
Sarah-Luna  
Sandrine  
Benjamin  
Jérôme  
Nico  
Alexis



**en salle**

*front of house*

Danie  
Simon  
Maxime  
Marjorie  
Sylvie  
Louis-Simon  
Kassandra  
Loyane  
Audrey  
Sébastien  
Nathaniel  
Yasmine  
Lehana  
Flavie  
Clara

**nos précieux·ses collaborateurs·ices**

*our precious collaborators*

Turlo  
La Baigneuse  
Les Jardins de la Mescla  
L'Abeille Dansante  
Érablière Lemay Beaudet  
La Villa Vinaigres  
Epi'Fanny  
L'AcadéMycète  
Rose et Lion  
Ô Champignon  
Fantôme Café  
Cidrerie Verger Bilodeau  
Microferme Donnacona  
Les Mains Pleines de Pousses  
Le Fleuriste du Faubourg  
Concept LV  
Ludovic Gauthier  
Vinum Grappa  
Phomère  
Collus & Recyk  
Le Coin Créatif

Symbiose  
Alternative Vins & Spiritueux  
Boires  
Vini Vins  
Planvin  
Primavin  
Maître de Chai  
Vermentino  
Bambara  
Dame-Jeanne  
Bella Vita Grands Crus  
La QV  
Vins Fluides  
Les Grands Bois  
Menaud  
Albion  
Cidre Intrus  
À La Dérive  
NOA  
Grosses Lettres  
Guy Labbé