

MENU SOIR • 17:00 – 21:00/22:00



ENTRÉES

GUÉDILLE AU HOMARD	25\$
Céleri, concombre, citron, ciboulette, oignon vert et mayonnaise épicée.	
SOUPE DU MOMENT	10\$
Servie avec un pain maison.	
SALADE DU JARDIN	13\$
Avec vinaigrette maison.	
BÂTONNETS DE FROMAGE	16\$
Accompagnés d'une salsa maison et des copeaux de fromage.	
TARTARE DE SAUMON	19\$
Sésame, ponzu, oignon vert, citron et tempura. Servi avec croûtons.	
TARTARE DE BOEUF	20\$
Mayonnaise d'ail noir, raifort, échalote, oignons et câpres. Servi avec croûtons.	
DUMPLINGS DE CHOU BRAISÉ FRITS	18\$
Accompagnés d'une sauce aigre-douce au prune et de charcuterie végétale.	
CREVETTES GRILLÉES ÉPICÉES	18\$
Accompagnées d'une purée d'haricot blanc, jalapeños marinés, huile de piment et de chorizo grillé.	
ASPERGES GRILLÉES	15\$
Servies avec sauce au bleu, crumble aux noix de Grenoble et chips de prosciutto.	
CRUDO DE PÉTONCLES	18\$
Jus de noix de coco et lime. Accompagné d'oignons perlés et concombre mariné. Fraises et gel d'argousier.	

Les taxes et le service ne sont pas inclus.

MENU SOIR • 17:00 – 21:00/22:00



PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHIS	32\$
Sauce aux poivrons, gastrique de poivrons et tuile aux grains torréfiés. Jalapeños et oignons perlés marinés.	
Roulade de poulet pesto, chorizo et fromage Louis d'Or.	+10\$
TARTARE DE SAUMON	38\$
Sésame, ponzu, oignon vert, citron et tempura.	
Servi avec frites, salade maison et croûtons.	
TARTARE DE BOEUF	40\$
Mayonnaise d'ail noir, raifort, échalote, oignons et câpres.	
Servi avec frites, salade maison et croûtons.	
RISOTTO DE HOMARD	55\$
Riz arborio et bisque, avec mousse de fromage et parmesan, oeufs de poisson, garni d'une tuile neutre.	
FLÉTAN	45\$
Poêlé, accompagné d'une salsa de maïs et d'un pain de maïs grillé. Servi avec sauce romesco et nappé de beurre blanc.	
FILET MIGNON	59\$
6 oz, accompagné de légumes du moment, d'une patate Monte-Carlo ou de frites. Servi d'une sauce au poivre.	
RAVIOLI DE CANARD	40\$
Farci de canard et mascarpone. Garni d'huile de piment et crumble de peau de canard. Sauce au fond brun et orange romarin.	
CHEESEBURGER	32\$
Fromage fumé, confit d'oignons, cornichons maison, salade et bacon. Servi avec frites et salade de choux.	
GÉNÉRAL TAO VÉGÉTALIEN	30\$
Tofu popcorn, accompagné de riz blanc, bok choy, huile de piment, légumes de saison et sauce général Tao.	

Les taxes et le service ne sont pas inclus.

MENU SOIR • 17:00 – 21:00/22:00



POUR ACCOMPAGNEZ VOTRE PLAT

SUPPLÉMENT SAUCE	3\$
POÊLÉE DE LÉGUMES	4\$
PAIN DE MAÏS GRILLÉ	5\$
FRITES	7\$
CANARD CONFIT (1 CUISSE)	10\$
CREVETTES (3)	11\$
HOMARD (130G)	12\$

PAINS MAISON

BRETZEL MAISON, SAUCE MOUTARDÉE	9\$
PETITES FESSES DU CHEF	3\$

DESSERTS

TARTE À LA LIME <i>Meringue et zestes confit.</i>	12\$
SHORTCAKE AUX FRAISES <i>Crème fouettée et sauce aux fraises.</i>	11\$
BROWNIE MAISON <i>Sauce au caramel salé et crème glacée vanille.</i>	13\$

ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

- FILETS DE POULET AVEC FRITES
- FISH AND CHIPS AVEC FRITES ET SALADE DE CHOU
- BURGER DE BOEUF AVEC FRITES
- MAC N' CHEESE

16\$ incluant un verre de jus ou lait et crème glacée vanille.

Les taxes et le service ne sont pas inclus.

MENU SOIR

● 17:00 – 21:00/22:00



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

POUR COMMENCER

TARTARE DE SAUMON
TARTARE DE BOEUF
CREVETTES GRILLÉES ÉPICÉES
CRUDO DE PÉTONCLES
DUMPLINGS CHOU BRAISÉ FRITS

À SAVOURER

SOUPE DU MOMENT

LE COEUR DU REPAS

RISOTTO AU HOMARD
FILET MIGNON (+10\$)
RAVIOLI AU CANARD
FLÉTAN
GNOCCHIS AVEC ROULADE DE POULET PESTO

PETITE TENTATION SUCRÉE

BROWNIE MAISON
SHORTCAKE AUX FRAISES
TARTE À LA LIME

75\$ PAR PERSONNE

Les taxes et le service ne sont pas inclus.