



ENTRÉES

| | \$ |
|--|-----|
| SOUPE DU JOUR | 6,5 |
| SOUPE À L'OIGNON au gruyère réserve | 11 |
| PETITE VERTE à l'huile de noisette, copeaux de Parmesan | 7 |
| TARTARE DE CANARD FUMÉ aux canneberges et noisettes, copeaux de chèvre noir, salade de poire, jambon de canard et roquette | 14 |
| PIEUVRE GRILLÉE au paprika fumé, haricots coco tomates et origan, feta de brebis, olive et tomates cerise séchées | 17 |
| ENTRÉE DU JOUR | PdM |
| MOZZARELLA DI BUFALA en soupe froide d'asperges, prosciutto 24 mois et salade de tiges, croutons à l'huile d'olive | 15 |
| MI-CUIT DE SAUMON BIOLOGIQUE laqué à l'érable, salade d'edamame, chiogga, yuzu, enoki et tuile de sésame | 13 |
| LES CHAMPIGNONS DU JOUR | PdM |

PLATS

| | \$ |
|---|------|
| BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE avec frites, petite verte ou le 50/50 | 23 |
| TARTARE DE FILET DE BŒUF coupé au couteau, avec frites, petite verte ou le 50/50 | 24 |
| PLAT DU MOMENT | PdM |
| FOIE DE VEAU POÊLÉ aux champignons boutons, purée à l'ail confit et sauce lyonnaise | 24,5 |
| POISSON DU JOUR | PdM |
| PÉTONCLES RÔTIS, écrasé de patate douce au piment d'Alep, julienne d'endives au chorizo, beurre à l'orange | 34 |
| CÔTE DE VEAU GRILLÉE, risotto d'épeautre au safran, os à moëlle et sel gris, aspiration grillée, jus de veau et gremolata | 36 |
| TARTARE DE SAUMON BIOLOGIQUE ÉPICÉ, vinaigrette miso, caviar de saumon, salade de mangue avocat et tomate | 23 |
| CUISSE DE CANARD CONFITE, poêlée de ratte à l'échalote rôtie, moutarde d'Orléans, salade de mâche et framboise au vinaigre de citron | 26 |

LES À-COTÉS

| | \$ |
|---------------------------------|----|
| Frites | 5 |
| Salade verte | 5 |
| Haricots au beurre | 6 |
| Poutine | 11 |
| Macaroni au vieux cheddar | 8 |
| Purée | 5 |

HOMMAGE au 5ème goût, l'umami

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS POÊLÉE,
roquefort papillon noir, chips de shiitaké,
sauté d'haricots fins et tomates ancestrales
au soja blanc 39

Service de 17h30 à 23h00

VOIR LES SPÉCIAUX À L'ARDOISE

Veillez s.v.p. nous signaler toute allergie