



MENU D'AUTOMNE

PLANCHE POUR DEUX

PLANCHE VÉGÉTARIENNE
Hummus de betteraves, tartinade de champignons aux pistaches, légumes marinés

18

PLANCHE CHARCUTIÈRE
Rillettes, charcuteries, fromage du terroir, cornichons et moutarde

22

PLANCHE EVOLUTION
Inspiration du moment

E

PLANCHE SUR MESURE
Créez votre planche en sélectionnant les entrées de votre choix et notre Chef vous agencera le tout

E

ENTRÉES

Potage du jour & garniture 7

Huîtres **Selon le marché**

Entrée inspiration du moment **Selon le marché**

E Calmars frits lime & poivre 11

Fondues aux fromages du terroir, confiture de tomates aux poivres des dunes 12

Crostini de pain brioché, champignons sauvages, œuf parfait de caille, fromage Pied-de-vent, jus de veau et cressonnette 15

Magret de canard mariné au miel et romarin, fumé au pommier, cipollini, soubise et pickles oignons 15

Tataki de thon en croûte de roquette, pesto de roquette et graines de tournesol, déclinaison de betteraves 18

Tartare de saumon façon Waldorf, miel **E**, vinaigre de cidre de la maison Orphé et graines de citrouille 16/29

E Tartare de bœuf Warbecue au pesto de tomates séchées et parmesan 15/28

Assiette du fumoir maison, pain banique, sapinage et émulsion au gin, crémeux à l'ail noire 28 (pour deux personnes)

Menu par:

Bruno Caillouette, Chef de cuisine
Véronique Arial, Chef de soir
et notre équipe de passionnés!

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher **Selon le marché**

Burger de wapiti, purée de bacon, fromage Pacific Rock, sauce BBQ à l'argousier, frites et salade 22

E Boudin, flanc de porc, beurre de pomme, chou braisé et crumble de gâteau aux épices 27

Bavette de bœuf façon steak Philly, sauce Mornay, champignons sauvages, tombée d'oignons caramélisés, pickles de légumes et purée de légumes racines 28

Pintade en deux temps, poitrine rôtie, cuisse braisée, pommes de terre fondantes, pois vert à la française, purée de pois et carottes rôties 32

E Ris de veau poêlés aux champignons sauvages, os à moelle 34

POISSONS

Arrivage du jour **Selon le marché**

Pétoncles, ravioli à la courge, relish de courge, sauge, crémeuse de courge, crumble de pain au curcuma et graines de citrouille 34

E Fish'n chips, salade de choux façon coleslaw, sauce tartare 25

Saumon en croûte d'algues, pieuvre marinée, caramel de tomates, tomates fumées, tomates fraîches 27

VÉGÉTARIENS

E Ravioli farcis aux champignons, huile de truffe, tombée de champignons 25

Plateau de légumes de saison, mozzarella Di Buffala du Québec, vinaigrette à la courge 24

Risotto aux carottes, beurre de chanvre, ruban de carottes et fromage Ballot 26

