



## MENU D'HIVER

### PLANCHE POUR DEUX

#### PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Hummus de poivron rôti, tartinade de champignons et pistaches, légumes marinés

18

#### PLANCHE CHARCUTIÈRE

Rillettes, charcuteries et 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	<b>Selon le marché</b>
Entrée inspiration du moment	<b>Selon le marché</b>
<b>E</b> Calmars frits lime & poivre	11
<b>E</b> Fondues aux fromages du terroir, confiture de tomates au poivre des dunes	12
Tortellini au cerf braisé, consommé & déclinaison de champignons	11
Bison séché, crèmeuse à l'ail noire, scarole, pickles d'oignons rouges, copeaux de fromage Zacharie Cloutier	13
Déclinaison de betteraves, cake de betterave, nougat à la pistache, caillé de chèvre & vinaigrette à l'aronie noire	9
Tartare de saumon aux saveurs nordiques, gravlax au gin, sapin baumier, fenouil mariné & yogourt à l'aneth	15/28
<b>E</b> Tartare de bœuf Warbecue au pesto de tomates séchées & parmesan	15/28
Pétoncle U-12 poêlé, crevettes nordiques, sirop de bouleau, rémoulade de céleri & pomme grenade	16
Carpaccio de pieuvre, salade de céleri branche, poireau confit & saucisson le Brasier	12

#### 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	<b>Selon le marché</b>
Burger de bœuf glacé au jus de viande, oignon frit, flanc de porc braisé à la bière noire et fromage Zacharie Cloutier	21
<b>E</b> Duo de boudin: cromesquis de boudin noir, saucisse de boudin blanc, confiture de physalis, mousseline de pomme de terre	25
Bavette de bœuf 1855, gnocchis crémeux, maïs et ketchup à l'argousier	28
Cassoulet de lapin, râble farci, cuisse braisée et ragoût de lentilles	32
<b>E</b> Ris de veau poêlés aux champignons sauvages, os à moelle, purée de panais & choux de Bruxelles	34

#### POISSONS

Arrivage du jour	<b>Selon le marché</b>
Joues de morue confites servies façon chaudière, pain artisanal maison et rouille	25
<b>E</b> Fish'n chips, salade de choux façon coleslaw, sauce tartare	25
Saumon laqué à la cerise, risotto d'épeautre, salade d'herbes et amandes	27

#### VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons et à l'huile de truffe	25
<b>Extra joue de bœuf braisée</b>	9
Ravioli à la betterave rôtie, fromage de chèvre et bortch	24
Bol EVO végétalien: Falafel, hummus de poivron rôti, pois chiche frits, quinoa et noix	22

