

MENU ÉTÉ

NOS PLANCHES

Charcutière 36\$

Arrivage de la mer 40\$

Végétarienne 28\$

PLATS

Huîtres (6) 18\$

Mignonette concombre et gin Kepler

Truite confite 18\$

Truite confite, gratin de courge, sauce au Babeurre et citron, amandes torréfiées, brunoise de courges, baies d'argousier

Agneau 17\$

Agneau du Québec de Sélection Berarc, pain bao bun, yogourt de la ferme Phylum cajun, zestes de lime, julienne s de carottes et concombres, jus d'agneau

Porc 18\$

Rillettes de porc à l'épinette et échine fumée de la Ferme Rustique à l'épinette, moutarde maison à la camerise, pickles d'oignons perlés au gin Violette, Kale poêlé de la Ferme la Rosée du Matin

Boeuf 20\$

Tataki de boeuf de la Ferme Rustique en croûte de chanvre, kimchi maison, chimichurri, huile verte

Pieuvre 22\$

Tortillas de maïs maison, salsa et purée d'edamames, sauce punzu à l'érable

Pétoncle et crevette 24\$

Ceviche de pétoncles, crevettes nordiques, compote à la rhubarbe, salsa de fraises et rhubarbe, pistaches, socca ,verdurette des Fines Herbes par Daniel

Entrée Évolution - \$

Selon les arrivages saisonniers

Tartare de saumon 18\$

Selon l'inspiration du moment

Tartare de boeuf 18\$

Selon l'inspiration du moment

DESSERTS

Tartelette façon crème brûlée au citron 10\$

Agrumes confits, meringue, salsa de basilic

Dôme au chocolat blanc et aux fraises 12\$

Crumble de gâteau à la vanille, gelée à la fraise, crème pâtissière, fraises macérées

Brownies fondant 9\$

Glace au coureur des bois, noisettes torréfiées, biscuit maison, caramel à la fleur de sel

**Pain de chez Jeff Le Boulanger et beurre
composé maison sur demande (+2\$)**

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR