

MENU AUTOMNE SANS PRODUITS LAITIERS

NOS PLANCHES

Planche charcutière 36\$

Sélections de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux et d'inspirations signées par notre équipe de création culinaire

Planche arrivage de la mer 40\$

Sélections de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés et d'inspirations signées par notre équipe de création culinaire

Planche végétarienne 28\$

Variétés de découvertes culinaires d'inspiration végétarienne signées par notre équipe de création culinaire

PLATS


Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

Morue 17\$

Morue pochée au court bouillon, gel aux cerises de terre, pétales de choux de Bruxelles, pain


Joue de Bœuf 20 \$

Joue de boeuf braisé, sauce demi-glace à la liqueur Avril, cavatelli maison, pesto de basilic, courgettes grillées 

Boeuf fumé 18\$

Poitrine de boeuf fumé de la ferme Rustique façon smoked meat, pain, cornichons à l'aneth maison, moutarde à la camerise

Pois jaunes 16\$

Sauce au beurre, coriandre, choux-fleurs frits, pain plat grillé, noix de cajou 

Plat Évolutif -\$

Selon les arrivages saisonniers

Tartare de saumon 18\$

Betterave rouge, caviar de vinaigre à la betterave & au citron, échalotes frites, betterave chioggia crues

Tartare de bison 18\$

Bleuets déshydratés & hydratés au vinaigre & à l'estragon, échalotes, câpres, riz sauvage frit, foccacia maison

Dessert

Informez-vous sur nos desserts sans produits laitiers disponibles

**Pain de chez Jeff Le Boulanger
et huile d'olive (+2\$)**

BISTRO

EVOLUTION

TRAITEUR