



MENU

PETITS PLATS

Focaccia maison 7\$

Beurre aromatisé

Huîtres 6/18\$ 12/34\$

Sarrasin | Pomme verte | Salicorne

Planche apéritive 22\$

Charcuteries | Fromages du terroir | Pickles

Olives 7\$

Méli mélo

Rillettes de porc Rustique frites 14\$

Gastrique | Gribiche | Moutarde

Ceviche de pétoncles 18\$

Fraise | Gingembre | Poivre des dunes

Nachos Evolution 15\$

Polenta frite | Pico de gallo | Guacamole

Pani puri de tartare de saumon 14\$

Mangue | Curry | Caviar de mujold

Ravioli de homard 21\$

Foie gras | Salicorne | oeuf de truite

GRANDS PLATS

Pièce de boeuf Rustique vieilli 45 jours

Mousseline fumée | Béarnaise | Bisque

-Prix du marché-

Tartare de boeuf Rustique 29\$

Béarnaise | Jaune confit | Panko frit

Cavatelli maison 26\$

Champignon | Raisin | Noix

GRANDS PLATS

Magret de canard Goulu 31\$

Carotte | Citronnelle | Agrumes

Pieuvre croustillante 28\$

Hummus | Chimichurri | Argousier

Carré de porc Rustique 75\$

- 2 personnes-

Cerise | Butternut | Mille-feuille

Tour de fruits de mer 1/65\$ 2/120\$

Arrivages marin | Mignonette | Condiments

AJOUTS GOURMANDS

Pétoncle sur écaille 8\$

Crevette 4/6 9\$

Foie gras poêlé 18\$

PLATS SUCRÉS

Déclinaison saisonnière 12\$

Fraise | Rhubarbe | Rose

Entremet chocolat blanc 12\$

Fruits exotiques | Thé labrador | Poivre sichuan

Paris-Brest revisité 10\$

Praliné | Nougatine | Caramel

Tout-chocolat 10\$

Brownies | Ganache | Guimauve