



MENU

PETITS PLATS

Focaccia maison 7\$

Beurre aromatisé

Huîtres 6/PM 12/PM

Mignonette | Gin Kepler Sous-bois | Champignon

Planche apéritive 22\$

Charcuteries | Fromages du terroir | Pickles

Olives 7\$

Méli mélo

Soupe à l'oignon 16\$

Grilled-cheese | Fromages d'ici | Thym

Bao au flanc de porc Rustique 16\$

Érable | Concombre | Canneberge

Beignet de flétan 14\$

Chimichurri | Gingembre | Coriandre

Foie gras 18\$

Pani-puri | Pomme | Pacane

Rillettes de boeuf 16\$

Courgette | Babeurre | Herbes

Tartine de champignon 18\$

Oeuf mollet | Lardon | Cheddar fort

GRANDS PLATS

Pièce de boeuf Rustique vieilli 45 jours

Pont-neuf | Béarnaise | Légumes du marché

-Prix du marché-

Tartare de boeuf Rustique 29\$

Béarnaise | Jaune confit | Panko frit

Rigatoni alla bolognese 26\$

Viandes Rustique | Pancetta | Hercule

GRANDS PLATS

Jarret d'agneau 34\$

Courge | Citronnelle | Raïta

Pieuvre croustillante 28\$

Hummus | Chimichurri | Argousier

Filet de truite Les Bobines 30\$

Lentille | Betterave | Chèvre

Tour de fruits de mer PM

Arrivages marin | Mignonette | Condiments

Gnocchi façon raclette 28\$

Lardons | Champignon | Tomate

Demi-poulet Voltigeur grillé 48\$

Pont-neuf | Choux | Ranch

Pour 2 personnes

AJOUTS GOURMANDS

Pétoncle sur écaïlle 8\$

Crevette entière 9\$

Foie gras poêlé 18\$

PLATS SUCRÉS

Crème brûlée automnale 13\$

Courge | Speculos | Orange

Forêt noire 14\$

Chocolat | Cerise | Kirsh

Pomme condé 14\$

Riz au lait | Dulce de leche | Cidre

Macarons (3) 12\$

Faits maison
