



## 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

**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\$**

Bleuet | Estragon | Pacane

**Rigatoni alla bolognese 26\$**

Viandes Rustique | Pancetta | Hercule

### GRANDS PLATS

**Longe d'agneau 34\$**

Polenta frite | Courge | Romarin

**Pieuvre croustillante 28\$**

Hummus | Chimichurri | Argousier

**Filet de truite Les Bobines 30\$**

Lentille | Betterave | Chèvre

**Gnocchi façon raclette 28\$**

Lardons | Champignon | Tomate

**Demi-poulet Voltigeur grillé 48\$**

Pont-neuf | Choux | Ranch

**Pour 2 personnes**

### AJOUTS GOURMANDS

Pétoncle sur écaille 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

---