

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\$

Sauce char siu | Kimchi | Concombre

Beignet de morue 16\$

Chimichurri | Gingembre | Coriandre

Foie gras 24\$

Pain brioché | Confit | Pomme

Tartine de champignon 18\$

Oeuf mollet | Lardon | Cheddar fort

GRANDS PLATS

Pièce de boeuf Rustique vieilli 45 jours

Pont-neuf | Sauce au Poivre | Légumes du marché
-Prix du marché-

Tartare de boeuf Rustique 29\$

Bleuet | Estragon | Pacane

Ravioli à la courge 28\$

Burratina | Sauge | Citrouille

GRANDS PLATS

Longe d'agneau 36\$

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 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
