




TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 60.00\$

LES AMUSE BOUCHES

LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE
DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

  POTAGE selon l'inspiration du moment		6\$
AMUSE-BOUCHE du jour et selon l'inspiration		6\$
 CAPPUCCINO DE HOMARDS bisque de homard, huile de truffe et crème montée	+2\$	8\$

LES ENTRÉES

★ CÉSAR DU GREG : cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons		15\$
Avec porc effiloché BBQ	+3\$	18\$
LA PÂTE façonnée par le Chef (Demander à votre serveur)		16\$
 NEMS AU FROMAGE DE CHÈVRE		16\$
Chutney de carottes, compotée d'abricot et jeunes pousses		
 TARTIFLETTE		16\$
Gratin de pommes de terre, lardons, oignons caramélisés et fromage Empereur (Fromagerie Kaiser à Noyan)		
★ SAUMON FUMÉ MAISON		16\$
Fumé à chaud servi froid, déclinaison de betteraves et focaccia maison grillée		
★ TARTARE DE BŒUF	+3\$	18\$
Sauce vierge, olives, tomates séchées, caprons, échalotes marinées, parmesan, coulis de tomate, roquette, balsamique et croûtons		
 FLANC DE PORC	+3\$	18\$
Laqué à l'érable, bonbons de céleri rave, noisettes caramélisées, beurre de pommes, chutney de poivrons au vinaigre de miel		
★ TARTARE DE DUO SAUMON	+4\$	19\$
À l'asiatique (mayonnaise sésame, coriandre), tagliatelles de concombre au gingembre confit, wasabi et croûtons		
★ PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES de chez Stefan Frick "Lacolle", garnitures et focaccia		15\$
(POUR 2 PERSONNES 200 GR)	+8\$	23\$

CHEF : Christopher



SOUS CHEF : Emmanuel

 = VÉGÉTALIEN  = VÉGÉTARIEN  = SANS GLUTEN ★ = OPTION SANS GLUTEN



LES PRINCIPAUX DE LA MER

LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE
DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

 POISSON selon l'arrivage frais	\$\$\$	\$\$\$
★ ESPADON GRILLÉ , servi mi-cuit, sauce vierge, purée de céleri rave, légumes du moment et crumble noisette		30\$
 CREVETTES D'ARGENTINE EN PERSILLADE , risotto crémeux de quinoa, pesto basilic et légumes du moment	+3\$	32\$

DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT)

BŒUF GRILLÉ DU MOMENT cuisson inversée, tendre et goûteuse, cuisson recommandée médium saignant	\$\$\$	\$\$\$
ÉCHINE DE PORC GRILLÉE , 14h de cuisson lente cuit dans son jus et aux herbes		30\$
JOUE DE BŒUF BRAISÉE 14H , cuite à basse température		30\$
VOLAILE DU MOMENT , demander à votre serveur		30\$
CÔTES LEVÉES **BABY BACK** fumé maison, sauce barbecue		30\$
LAPIN À LA MOUTARDE , sauce crème moutarde à l'ancienne, 12 h de cuisson à basse température	+4\$	32\$
MAGRET DE CANARD , cuisson à basse température dans son gras, servi rosé	+4\$	32\$
CÔTE DE PORC NAGANO thym et romarin, cuite sous vide et grillée	+6\$	34\$

CHOIX DE 1 ACCOMPAGNEMENT

Légumes Du Moment **OU** Polenta Croustillantes, Parmesan Et Herbes **OU** Mousseline De Pommes De Terre Au Beurre Noisette Et Noix De Muscade
OU Cavatelli Sauce Forestière +5\$ **OU** Purée de céleri rave +3\$



CHOIX DE 1 SAUCE

Sauce Vin Rouge **OU** Sauce Au Poivre **OU** Sauce Chimichurri **OU** Sauce Forestière +2\$

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

3 Crevettes 7\$, 2 pétoncles 8\$, Chorizo ou lardons 4\$, Prosciutto 5\$, Sauce Au Choix 2\$,
Parmesan Râpé 2\$, Porc Effiloché 5\$, Joue de bœuf 10\$

VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

 CROQUETTE DE RISOTTO AUX HERBES ET SAFRAN , fromage féta végétalien, coulis de tomates et légumes du moment	30\$
 FETTUCCINI MAISON , sauce pomodoro à l'ail rôti, ricotta fraîche citronnée et légumes du moment	30\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN



= OPTION SANS GLUTEN



LES DESSERTS

LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE
DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

 **KEY LIME PIE** , crumble au chocolat blanc torréfié et chantilly à la noix de coco	10\$
 CRÈME BRULÉE du moment	10\$
CHURROS et caramel maison	10\$
GÂTEAU FROMAGE aux carottes et caramel	+2\$ 12\$
BROWNIE DU GREG AU CHOCOLAT BLANC TORRÉFIÉ et glace du moment	+3\$ 13\$
★ ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC 3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan"	+8\$ 18\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN




= SANS GLUTEN




= OPTION SANS GLUTEN

LES BREUVAGES

Café filtre Virgin Hill de Knowlton	3\$
Café aromatisé (Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain) +8\$	8\$
Thé et tisanes	3\$
 Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso Luongo, Decaffeinato +1\$	3.50\$
Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio Espresso Forte, Caffè Moca	
Macchiato Glacée, Latté Glacée... Avec café vanille ou caramel +2\$	4.50\$
Flat white sur glace, café noir sur glace, Macchiato glacé et macchiato glacé à l'Érable +2\$	5\$

NAO TEA, THÉ NAO +2\$ 5\$

Biologique & Équitable 

ASSAM PISTACHÉ BIO
EARL GREY À LA RUSSE BIO
THÉ VERT JINJING AU JASMIN BIO
BISCUITINI BIO
MILKY OOLONG BIO
PARADIS FLORAL AUX FRUITS DE LA PASSION BIO
WHITE MONKEY BIO
JINJING AU JASMIN BIO
DARJEELING SINGTOM BIO
THÉ VERT ROSE A LA MENTHE BIO
HAMMAM A L'HIBISCUS BIO
TISANE DIGESTIVE BIO

Demandez à votre serveur sa suggestion pour un digestif
Porto, Scotch, Cognac...\$

- Menu sujet à changement sans préavis