










TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 60.00\$

LES AMUSE BOUCHES

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

| | | | |
|--|--|-------------|------------|
|   | CAPPUCCINO DE LÉGUMES et crème montée | | 6\$ |
| | AMUSE-BOUCHE du jour et selon l'inspiration | +2\$ | 8\$ |
|   | SALADE DE ROQUETTE , vinaigrette balsamique et copeaux parmesan | | 6\$ |

LES ENTRÉES

| | | | |
|--|---|------------------------|-------------|
|  | CÉSAR DU GREG : cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons | | 16\$ |
| | Avec porc effiloché BBQ | +3\$ | 19\$ |
|  | PAIN PLAT POUR 2 PERSONNES | Pour 1 personne | 18\$ |
| | Tomate concassée, avocat frais, ricotta, échalotes marinées, sauce yogourt à la menthe amandes rôties | +4\$ | |
| | CALMAR FRIT | | 16\$ |
| | Parmesan et pavot, mayo pesto, gremolata, coulis de tomate et citron | | |
|  | PILONS DE CANARD CONFITS | | 16\$ |
| | Saveurs Asiatiques, Teriyaki maison, sésame, coriandre, salade de légumes croquants, mayo wasabi | | |
|  | SAUMON FUMÉ | | 16\$ |
| | Mayo à l'érable, échalotes marinées, câprons, émietté de bacon de canard et focaccia grillée | | |
|  | TARTARE DE BŒUF | +3\$ | 18\$ |
| | Mayo tartare, sauce vierge (olives, tomates séchées), câprons, échalotes marinées, segment d'avocat, crumble aux noix et croûtons | | |
|  | 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 | \$\$\$ | \$\$\$ |
| ★ TRUITE STEELHEAD , coulis de poivron, coco-curry, bruschetta de tomate, riz sauvage et légumes du moment | | 30\$ |
| ★ CREVETTES D'ARGENTINE EN PERSILLADE Risotto crémeux de quinoa, crumble aux noix et légumes du moment | +4\$ | 34\$ |

DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT)

| | | |
|--|--------|--------|
| BŒUF GRILLÉ DU MOMENT cuisson inversée, tendre et goûteuse, cuisson recommandée médium saignant | \$\$\$ | \$\$\$ |
| JOUE DE BŒUF BRAISÉE 14H , cuite à basse température | | 30\$ |
| SUPRÊME DE VOLAILLE , de 'La Ferme des Voltigeurs' cuite à basse température | | 30\$ |
| LAPIN À LA MOUTARDE , sauce crème moutarde à l'ancienne, 12 h de cuisson à basse température | +5\$ | 35\$ |
| CÔTES LEVÉES DE DOS fumée maison, sauce barbecue | | 30\$ |
| CÔTE DE PORC NAGANO thym et romarin, cuite sous vide et grillée | +4\$ | 34\$ |

CHOIX DE 1 ACCOMPAGNEMENT



Légumes Du Moment **OU** Polenta Croustillantes, Parmesan Et Herbes **OU** Mousseline De Pommes De Terre Au Beurre Noisette et ail confit
OU Purée de légumes du moment

CHOIX DE 1 SAUCE

Sauce Vin Rouge **OU** Sauce Au Poivre **OU** Sauce Chimichurri
GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

3 Crevettes 7\$, Chorizo ou lardons 4\$, Sauce Au Choix 2\$,
Parmesan Râpé 2\$, Porc Effiloché 5\$, Joue de bœuf 10\$, Demi-avocat frais 5\$

VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

| | | |
|--|--|------|
|  CROQUETTE DE RISOTTO AUX HERBES , coulis de tomates, pesto de roquette 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

| | | |
|---|--------------|---------------|
| FINANCIER COCO, ANANAS GRILLÉ , émulsion aux noix de coco. | | 10\$ |
|  CRÈME BRULÉE du moment | | 10\$ |
| BROWNIE DU GREG AU CHOCOLAT et glace du moment | +3\$ | 13\$ |
| GÂTEAUX SPÉCIALITÉS DU MOMENT | +\$\$ | \$\$\$ |
| ★ ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC 3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan" | +8\$ | 16\$ |

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 |

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

- Menu sujet à changement sans préavis