



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		7\$
AMUSE-BOUCHE du jour et selon l'inspiration	+2\$	8\$
  PANACHÉ DE FEUILLAGE , vinaigrette balsamique et copeaux parmesan		7\$

LES ENTRÉES

 CÉSAR DU GREG : cœur de romaine grillée, tuile de parmesan croquante, lardons et croûtons Avec porc effiloché BBQ	+4\$	16\$ 20\$
 PILONS DE CANARD CONFITS Purée de carottes au miel, tombée de choux de Bruxelles, sauce vin rouge et canneberges, chips de carottes		16\$
 SAUMON FUMÉ À CHAUD (SERVI FROID) Pain d'épices, caviar d'aubergines à l'orange, échalotes marinées, crème fraîche et éclats de pistaches		16\$
 CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET CHATAIGNES Façon persillade, perles de légumes, oignons grelots au beurre, feuilleté	+3\$	18\$
CANNELONI DE CREVETTE D'ARGENTINE Mousseline de crevettes aux petits légumes et zestes d'agrumes, crème de sauge, huile de tomate rôtie et crevette croustillante	+4\$	19\$
 TARTARE DE BŒUF Mayo tartare, sauce vierge -olives, tomates séchées-, câprons, échalotes marinées, œuf 62°C, coulis de tomates et croûtons au beurre	+4\$	19\$
PARIS - BREST AU FOIE GRAS Pâte à choux, mousse de foie gras au pralin de noisettes, réduction de sirop d'érable et brisures de noix	+7\$	21\$
 PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES de chez Stefan Frick "Lacolle", garnitures et focaccia (POUR 2 PERSONNES 200 GR)	+8\$	16\$ 24\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN





= OPTION SANS GLUTEN

LES PRINCIPAUX



LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE

DE LA MER

	DU FORFAIT	OU TABLE D'HÔTE
 POISSON selon l'arrivage du jour	\$\$\$	\$\$\$
 ESPADON GRILLÉ , haricots blancs, bouillon de porc braisé tomate, tombée d'épinards, flocons d'amandes et légumes du jour		30\$
★ CREVETTES D'ARGENTINE AU BEURRE D'ESTRAGON Risotto crémeux aux champignons et parmesan, croutons à l'encre de seiche 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, cuisson à basse température	+5\$	35\$
CÔTES LEVÉES DE DOS fumées maisons, sauce barbecue	+4\$	34\$
ECHINE DE PORC BRAISÉE grillée, cuisson sous-vide 12h		30\$

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** feuilleté brie et oignons caramélisés et truffe +4\$




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\$

VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

 RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN , légumes du moment, huile de tomate rôtie		30\$
  NOUILLES SOBA À L'ASIATIQUE , teriyaki à l'huile de sésame, oignon vert, noix mélangées, légumes selon l'arrivage		30\$
	Ajoutez un oeuf poché 62°c	+3\$

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

	CRÈME BRULÉE du moment		11\$
	PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE ET CHARTREUSE	+3\$	13\$
	Biscuit sablé, brisures de pistaches, coulis de canneberges		
	STICKY TOFFEE PUDDING	+3\$	13\$
	Caramel, chantilly à la muscade et vanille, glace du moment		
	GÂTEAUX SPÉCIALITÉS DU MOMENT		11\$
★	ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC 3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan"	+8\$	16\$

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

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN



= OPTION SANS GLUTEN