



## TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 60.00\$

### LES AMUSE-BOUCHES

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

  <b>CAPPUCCINO DE LÉGUMES</b> et crème montée		<b>7\$</b>
<b>AMUSE-BOUCHE</b> du jour et selon l'inspiration	<b>+2\$</b>	<b>8\$</b>
  <b>PANACHÉ DE FEUILLAGE</b> , vinaigrette balsamique et copeaux parmesan		<b>7\$</b>

### LES ENTRÉES

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

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	
 <b>POISSON</b> selon l'arrivage du jour	\$\$\$	\$\$\$
 <b>ESPADON GRILLÉ</b> , haricots blancs, bouillon de porc braisé tomate, tombée d'épinards, flocons d'amandes et légumes du jour		30\$
★ <b>CREVETTES D'ARGENTINE AU BEURRE D'ESTRAGON</b> Risotto crémeux aux champignons et parmesan, croutons à l'encre de seiche et légumes du moment	+6\$	36\$

## DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT)

<b>BŒUF GRILLÉ DU MOMENT</b> cuisson inversée, tendre et goûteuse, cuisson recommandée médium saignant	\$\$\$	\$\$\$
<b>JOUE DE BŒUF BRAISÉE 14H</b> , cuite à basse température		30\$
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> , de 'La Ferme des Voltigeurs' cuite à basse température		30\$
<b>LAPIN À LA MOUTARDE</b> , sauce crème moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température	+5\$	35\$
<b>CÔTES LEVÉES DE DOS</b> fumées maisons, sauce barbecue	+4\$	34\$
<b>ECHINE DE PORC BRAISÉE</b> 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, 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

 <b>RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN</b> , légumes du moment, huile de tomate rôtie		30\$
 <b>NOUILLES SOBA À L'ASIATIQUE</b> , teriyaki à l'huile de sésame, oignon vert, noix mélangées, légumes selon l'arrivage		30\$
Ajoutez un œuf 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

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

## LES BREUVAGES

 NAO TEA, THÉ NAO +2\$ 5\$

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\$

**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