



MENU MIDI ENTRÉES

Potage du jour ou salade verte 8

A base de bouillon et légumes frais
Vegetable-Based Broth or Green Salad

Tomates ancestrales et burrata 16

Pesto maison et croûtons aux herbes
Pesto and herbs croutons

Tartare de saumon 18

Concombre au herbes
cucumber herbs salmon tartare

Prosciutto melon 18

Fraise, vieux balsamique, parmesan, basilic
Strawberry, balsamic reduction, parmesan, basil

Fromages du Québec 18

Marinades maison et purée de fruits
Homemade Marinades and Fruit Puree

Calmars 17

Mayo épicée, lime et coriandre
Spicy mayo, lime and coriander

Cocktail de crevettes matane 17

Sauce cocktail, lime / *Cocktail sauce and lime*

PLATS PRINCIPAUX

Guédille de crevettes de matane 28

Pain hamburger brioché, crevettes nordique servi avec frites ou salade / *Brioche bread, Nordic shrimps served with fries or salad*

Tagliatelle 24

Pesto, tomate cerise, roquette, basilic, pistache, parmesan / *Pesto, cherry tomato, arugula, basil, pistachio, parmesan*

Pizza maison 23

Garniture selon l'inspiration servi avec frites ou salade / *Garnish of Chef's Inspiration served with Fries or Salad*

Fish and Chips 25

Morue d'Islande, panure à la bière et herbes, sauce tartare et salade de chou servi avec frites ou salade. / *Icelandic Cod, Beer and Herbs Batter, Tartar Sauce and Coleslaw served with fries or salad*

Burger McGowan 24

Fromage cheddar fort, bacon, champignons, tomate et salade pickle - frites ou salade
Strong cheddar cheese, bacon, mushrooms, tomato and pickle salad - Fries or Salad

Salade niçoise 25

Tataki de thon albacore, oeuf, pomme de terre, asperge, poivrons, oignon, coriandre, vinaigrette aux herbes / *Albacore tuna tataki, egg, potato, asparagus, sweet pepper, onion, coriander, herbs dressing*

Steak et frites 28

Bavette de boeuf, sauce bordelaise / *Flank steak, bordelaise sauce*

Tartare de saumon 34

Eau de concombre aux herbes - servi frites ou salade *Fries or salad*

Salade tiède de foie de veau 24 Fromage de chèvre, champignons, vinaigrette balsamique, mesclun / *Goat cheese, mushrooms, balsamic vinegar and salad*



MENU DU SOIR; ENTRÉES



Potage du jour

À base de bouillon et légumes frais

Vegetable based stock

8 TH Incl.

Philo poivrons rouge et féta fouetté grillé

Poudre de Kalamata et oregan / fondant épinard / Huile de citron confit, menthe et aneth

Kalamata and oregano powder / spinach fondant / Confit lemon oil, mint and dill

16 TH Incl.

Salade d'asperges

Vinaigrette framboise, aneth et yogourt / Mûres / Louis d'or

Raspberry, dill and yogurt vinaigrette / Blackberries / Louis d'or

18 TH Incl.

Assiette de fromages du Québec

Marinades maison / Pain baguette

House Preserves / Baguette

18 TH Incl.

Ceviche de pétoncle

Pomegrenade / Noix de coco / Purée de chou-fleur / Huile curry et coriandre

Pomegranate / Coconut / Cauliflower puree / Curry and coriander oil

18 TH +2

Porc Nagano

Salsa de maïs et ananas grillés / Croûte de noisette

Corn and grilled pineapple salsa / Hazelnut crust

18 TH +2

Foie gras au torchon

Cidre de glace / Purée de figes / Duxelle de pomme / Échalotes française marinées / Tuile aux amande

Ice cider / Fig puree / Apple duxelle / Marinated French shallots / Almond tuile

21 TH +3



MENU DU SOIR; PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard

Purée de betterave / Salade de fenouil croquant / Sauce 5 épices / Shiitake
Beet puree / Fennel salad / 5 spices sauce / Shiitake

38 TH 68

Médailon de cerf

Sauce cacao et cassis / Cueillette de la forêt / Purée topinambour à l'ail confite. Cocoa
and blackcurrant sauce / Harvest from the forest / Jerusalem artichoke purée with candied garlic

45 TH 75

Penne insp. New Orleans

Beurre cajun / Maïs grillés / Échalotes rôties / Panais confit
Cajun butter / Grilled corn / Roasted shallots / Candied parsnip

26 TH 56

Pizza Maison

Garniture selon l'inspiration / Choix de frites ou salade
Garnish of Chef's Inspiration / Served with Fries or Salad

23 TH 53

Poisson selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration
Garnish of Chef's Inspiration

50 TH 80

Pieuvre confite

Salade de légumes / Sauce lait de coco et curry / Basilic
Vegetable salad / Coconut milk and curry sauce / Basil

55 TH 85

Boeuf selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration / *Garnish of Chef's Inspiration*

57 TH 87

Carré d'agneau

Croûte de pistaches et herbes / Tatin d'agneau et carottes / Sauce marchand de vin
Pistachio and herb crust / Lamb and carrot tatin / Marchand de vin sauce

68 TH 98

Notre **TABLE D'HÔTE** inclut le potage, le choix d'une entrée et d'un plat principal, ainsi que le dessert et le café. Our **TABLE D'HÔTE** includes a soup, an appetizer and a main course, as well as dessert and coffee