



## ENTRÉE

---

### Potage du jour ou salade verte 9

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

### Chèvre chaud 16

Bruschetta échalotes frites, pesto, noix de pin, réduction balsamique roquette  
*Hot goat cheese, bruschetta, fried shallots, pesto, pine nuts, balsamic reduction, arugula*

### Tartare de boeuf classique 19

romanesco et choux-fleur marinés  
*Classic beef tartare, romanesco and marinated cauliflower*

### Poêlé d'escargots forestier 18

Petits lardons et croûtons à l'ail  
*Forest snails, bacon pieces and garlic croutons*

### Fromages du Québec 18

Marinades maison et purée de fruits  
*Cheese plate, homemade marinades and fruit puree*

### Calmars 17

Mayo lime et épices cajun  
*Calamari, lime and cajun mayo*

## PLATS PRINCIPAUX

---

### Tortellini 24

Zucchinis, aubergines, tomates cerise, pesto de noix de pin  
*Tortellini, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, pine nut pesto*

### 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*

### Cuisse de canard confit 28

Purée de panais, légumes de saisons, sauce à l'orange  
*Confit duck leg, parsnip puree, seasonal vegetables, orange sauce*

### Tartare de boeuf classique 34

Avec frites ou salade  
*Beef tartare served with fries or salad*

### Foie de veau 24

Carottes rôties au miel, pomme de terre ratte, sauce aux champignons sauvages  
*Honey roasted carrots, fingerling potatoes, wild mushroom sauce*