

## ENTRÉES

---

### Potage du jour

À base de bouillon et de légumes frais

*Vegetable based stock*

**9 TH Incl.**

### Tofu Croustillant

Déclinaison de champignons / Daikon mariné / Réduction de miel et piment

*Crispy tofu / Mushroom variations / Pickled Daikon / Honey and fermented pepper reduction*

**16 TH Incl.**

### Salade de pieuvre

Émulsion d'alliums brûlée / Gel de tomate séchée / Poivron et pois chiche

*Octopus salad / Burnt allium emulsion / Sun-dried tomato gel / Red pepper and chickpea*

**18 TH Incl.**

### Assiette de fromages du Québec

Marinades maison / Pain baguette

*Cheese plate / House Preserves / Baguette*

**18 TH Incl.**

### Duo de pétoncle et boudin noir

Purée de panais / Beurre noisette / Gel de citron

*Scallop and black pudding / Parsnip purée / Brown butter / Lemon gel*

**18 TH +2**

### Carpaccio de boeuf

Aïoli au gras de boeuf / Beurre de tomate / Fromage du Québec

*Beef carpaccio / Beef fat aioli / Tomato butter / Québec cheese*

**18 TH +2**

### Foie gras au torchon

Cidre de glace / Beurre de poire / Réduction de cassis

*Foie gras / Ice cider / Pear butter / Cassis reduction*

**21 TH +3**

## PLATS PRINCIPAUX

---

### Médailon de cerf

Sauce au bleuets / Chou braisé à la bière / Pommes fondantes  
*Deer medallion / Blueberry sauce / Beer braised cabbage / Fondant potato*

**52 TH 82**

### Manicotti aux champignons et épinards

Crème fraîche / Sauce au poivrons rôtis / Basilic  
*Mushrooms and spinach manicotti / Crème fraîche / Roasted red pepper sauce / Basil*

**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  
*Fish of the day / Garnish of Chef's Inspiration*

**50 TH 80**

### Pieuvre grillée

Purée d'avocat / Salade coréenne / Sauce Aji rouge  
*Grilled octopus / Avocado purée / Korean salad / Red Aji sauce*

**55 TH 85**

### Boeuf selon l'arrivage

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

**57 TH 87**

### Carré d'agneau

Croûte aux herbes et citron / Ragoût d'haricots blancs / Jus au dijon et romarin  
*Rack of lamb / Herb and lemon crust / White bean ragoût / Dijon mustard and rosemary jus*

**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