



Potage du moment 5

Soup du jour

Salade du chef 5

Chef's salad

**Croquette de chèvre au panko, salade de betterave et pomme,
Grenoble et caramel balsamique 13**

*Panko crusted goat cheese on beet and apple salad, with walnuts and
balsamic caramel*

**Carpaccio de bœuf, mayonnaise à l'ail confit et citron, roquette,
parmesan et huile de truffes 15**

*Beef carpaccio, lemon and roasted garlic mayonnaise, arugula, parmesan
and truffled oil*

**Sauté d'escargots et champignons, sauce crémeuse au fromage
bleu 12**

Escargots and mushroom sauté in a creamy blue cheese sauce

**Étagé de saumon fumé local, pâte phyllo, labneh à l'aneth, orange,
fenouil, oignon rouge et câpres 13**

*Tiered local smoked salmon with phyllo pastry, dill labneh, orange, fennel,
red onion, and capers*

Tartare de pétoncles, mangue, pistaches et coriandre 13

Scallop tartare, mango, pistachio, and coriander

**Salade de tomate, mozzarella di buffala, basilic, pesto et roquette,
caramel balsamique 14**

*Salad of fresh tomatoes, mozzarella di buffala, basil, pesto, arugula, and
balsamic caramel*

Extras :

Bol de frites/Bowl of fries 3

Panier de frites/Basket of fries 6

Légumes du marché/Market vegetables 4

Salade verte/Green salad 3

**Jarret d'agneau braisé, purée de panais à l'ail confit, romarin
et légumes 23**

*Braised lamb shank, parsnip pureed with roasted garlic, rosemary and
vegetables*

**Boudin noir poêlé, compote de pommes, croustillant de prosciutto,
fricassée de légumes 22**

Black boudin, apple sauce, prosciutto crisps, and braised vegetables

**Cuisse de canard confite, purée de pommes de terre douces au
cheddar, légumes 23**

Duck leg confit, mashed sweet potatoes with cheddar, vegetables

**Mac N Cheese, pleurotes, oignons caramélisés, fromage du Québec
et huile de truffes 22**

*Mac N Cheese, oyster mushrooms, caramelized onions, Quebec cheese, and
truffled oil*

**Burger de bœuf, bacon, cheddar, sauce BBQ maison, cornichon,
tomate et laitue 17**

Beef burger, bacon, cheddar, house BBQ sauce, dill, tomato, lettuce

Foie de veau, bacon, oignons perlés, sauce demi-glace, légumes 22

Veal liver, bacon, pearl onions, demi-glaze, and braised vegetables

**Ravioli au chèvre, tomates séchées, pesto, poulet et
crème 22**

Goat cheese raviolis, sun-dried tomatoes, pesto, chicken, cream

**Filet mignon de bœuf, sauce au vin rouge, pommes de terre et
légumes 26**

Beef filet mignon, red wine sauce, potatoes, and vegetables

**Morue noire poêlée, riz sauvage, salade de tomates, olives, câpres et
persil 26**

Seared black cod, wild rice, tomato salad, olives, capers, and parsley

**Pétoncles poêlés, écrasée de pommes de terre au citron, beurre
composé à l'ail et légumes du marché 25**

*Seared scallops, crushed lemony potatoes, garlic butter, and market
vegetables*

**Plat du jour servi avec soupe (Lundi au Vendredi) 13
(remplace soupe pour salade extra 4\$)**

*Daily special served with soup (Monday to Friday)
(4\$ extra change soup for salad)*