



Entrée/Appetizer

Potage du moment <i>Soup of the day</i>	5
Salade du chef <i>Chef's salad</i>	5
Tataki de bœuf en croûte d'épice, cornichon frit, aïoli, roquette et copeau de parmesan <i>Spice-crusted beef tataki, fried pickle, aioli, arugula and shaved parmesan</i>	15
Rémoulade de céleri rave, saumon fumé Gosselin, betterave, oignon mariné, capron, aneth <i>Celery root remoulade, Gosselin smoked salmon, beet, marinated onion, caper berry, dill</i>	13
Polenta frit, poêlée de champignons, oignon perle, jus de veau et parmesan <i>Fried polenta, sautéed mushrooms, pearl onions, veal jus and parmesan</i>	13
Arancini au fromage, tomates confites, basilic, roquette et tuile de parmesan <i>Cheese arancini, tomato confit, basil, arugula and parmesan tuiles</i>	14
Rillettes de lapin, pain brioché rôti, gelée de piment fort, salade verte vinaigrette au cidre et pecan à l'érable <i>Rabbit rillettes, toasted brioche bread, hot pepper jelly, green salad with cider pecan maple dressing</i>	14
Salade de choux de Bruxelles, bacon, œuf 68°, citron confit et pomme <i>Brussels sprout salad, bacon, 68° egg, lemon confit and apple</i>	12

Plats principaux/ *Main courses*

- Médailon de contre-filet, purée de pomme de terre, carottes rôties, oignon cipollini, brocoli et céleri rave, sauce au vin rouge** 24
Striploin medallion, potato purée, roast carrots, Cipollini onions, broccoli and celery root, red wine sauce
- Parmentier de canard, champignons, maïs truffé, purée de panais au cheddar** 22
Duck parmentier, mushrooms, truffle corn puree, parsnip cheddar purée
- Ravioli aux 3 fromages, épinards, sauce napolitaine** 23
Three cheese ravioli, spinach, Napoletana sauce
- Roulé de pintade, gnocchis, choux de Bruxelles et carottes rôties, jus de volaille** 24
Rolled Guinea fowl, gnocchi, roast Brussels sprouts and carrots, poultry jus
- Pétoncles poêlés, purée de poireaux citron et piment d'Espelette, duxelles de champignons, persil, légumes du marché** 25
Pan-seared scallops, leek purée with lemon and Espelette pepper, mushroom duxelles, parsley, market vegetables
- Burger de bœuf, bacon, champignon, oignon caramélisé, cheddar, pickle frit, aioli épicé et frite** 16
Beef burger, bacon, mushroom, caramelized onion, cheddar, fried pickle, spicy aioli and French fries
- Cavatelli, joue de porc braisée, légumes racines, jus de viande** 23
Cavatelli, braised pork cheek au jus, root vegetables
- Boudin noir, pavé courge, pommes confites, sarrasin frit, choux fleurs, oignon caramélisé** 22
Blood sausage, squash pavé, apple confit, fried buckwheat, cauliflower, caramelized onion