

CARTE

Bol ramen à la thaï, végan	18
Foie de veau sauce aigre-douce à l'orange	20
Salade tiède de gésiers de canard sautés au porto	20
Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Doré et crevettes d'Argentine sur couscous israélien, beurre blanc safrané	25
Longe d'agneau en croûte de poivre, sauce au thé des bois, polenta crémeuse à la provençale	28
Gnocchi grillés au canard confit et champignons	28
Linguine de homard, béchamel à la bisque de homard	29
Tartare de thon, vinaigrette à l'asiatique, mayo au wasabi	30
Filet mignon de bœuf, sauce et garnitures du moment	39

Table d'hôte du soir

Escargots « old fashion » gratinés au cheddar 10

Potage du jour ou salade maison

Os à la moelle, pieuvre grillée et aïoli fumé 30

Suprême de pintade aux champignons 34

Filet de truite au beurre de crevettes nordiques 34

Côte levée de cerf et poutine au Gré des Champs 34

Dessert du moment

Brunch le dimanche à partir de 11 heure

