

## CARTE

Bol ramen à la thaï, vègan	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 9  
\*\*\*\*\*

Potage du jour ou salade maison

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade aux champignons	34
Médaille de veau et homard	38
Filet d'omble tian de légumes	34
Côtelettes d'agneau du Québec, garniture chèvre et poivrons	36

\*\*\*

Dessert du moment

**Brunch le dimanche à partir de 11 heure**

