

Table d'hôte du midi

César de L'Impressionniste

ou

Rosace de saumon gravlax & céleri rémoulade

Abats

<i>Tarte feuilletée au boudin noir artisanal, chèvre & pommes fondantes</i>	29
<i>Rognons de veau au vin blanc et moutarde de Meaux</i>	24
<i>Foie de veau de lait poêlé, oignons caramélisés et bacon</i>	29
<i>Cervelle de veau, beurre noisette, citrons et câpres</i>	25

Viandes

<i>Bavette de bison grillée & beurre Maître d'hôtel</i>	34
<i>Cuisse de canard confit & grelots confites</i>	26
<i>Steak d'onglet grillé 1855 compote d'oignons & frites Maison</i>	34
<i>Grande salade au magret de canard fumé maison</i>	25
<i>Pappardelle au jarret d'agneau confit, roquette & parmesan</i>	29
<i>Filet mignon AAA sur le grill 7oz & sauce poivrade</i>	45

Frites maison & mayo truffée 6\$

Menu du Poissonnier



César de L'Impressionniste

ou

Rosace de saumon gravlax & céleri rémoulade

Nouvel arrivage (prix du marché)

Ravioles de homard à la crème d'ail & fenouil 36

Saumon à la crème d'agrumes 29

Grande salade au crudo de thon façon Poké 27

*Tartare de saumon au goût du chef,
verdurette & chips wonton* 28

*Poêlée de crevettes à l'ail sur lit d'orzo
chorizo & tomates confites* 34

Entrées à la Carte

*Croquettes de boudin noir artisanal
frisée aux lardons & chutney de pommes*

13

*Pommes de ris de veau
Sauce au foie gras & champignons*

18

*Cocotte feuilleté d'escargots
crème d'ail des bois & tomates séchées*

15

*Foie gras de canard
Pain au levain grillé et gelée du moment*

20

Vins au verre 14

Blanc

Pinot Grigio, Italie

Chardonnay, Italie

Sauvignon, Afrique du sud

Rosé

Côte de Provence

Château Roseline, France

Rouge

Cabernet sauvignon, France

Syrah, sud-ouest, France

Pinot noir, France

Merlot Bio, France

Bulles

Spumante Rosé 16

Brut 14

Bières

Dieu du Ciel en fût 11

Sentinelle blonde

Voyageur des Brumes

Importées 11

Heineken / Moretti

Locale 11

Coors Light 473 ml