

Courtoisie de  
la Maison

Baguette  
artisanale au  
levain des  
3 Galopains  
Mousse de foie  
de volaille,  
cornichons &  
beurre

Corbeille de  
pain  
supplémentaire  
3\$

# Menu

2 services (entrée & plat) 42\$

4 services (entrée/potage/plat /fromages) 52\$

## Entrées

*Magret de canard fumé maison & chutney de pommes*

*Gravlax de saumon au Pastis & aneth  
sur céleri rémoulade*

*Carpaccio de bœuf, mayo truffée  
parmesan & grains de moutarde*

*Cromesquis de boudin noir artisanal  
mayo à l'érable & pommes*

*Romaine grillée façon César  
& bacon de St-Ambroise de Kildare*

*Accra de morue sur niçoise croquante & crème sure à la lime*

*Cocotte feuilletée d'escargots, crème d'ail & tomates séchées (extra 5\$)*

*Salade de betteraves marinées, tomates, chèvre & noix torréfiés*

*Ris de veau, sauce au foie gras, champignons & truffe (extra 8,50\$)*

*Foie gras du canard au torchon,  
pain grillé & gelée du moment (extra 20\$)*

----*Verre de Sauternes*

*Bastor Lamontagne 2019 16\$*

\*\*

*Potage des maraîchers*

## Plats Principaux

### Poissons

*Nouvel arrivage frais du marché (prix sujet à extra)*  
*Saumon au miso, érable au four sur légumes fondants*  
*Crevettes sautées à l'ail sur lit d'orzo, chorizo & tomates confites (extra 9\$)*  
*Ravioles de homard à la crème d'ail & fenouil (extra 8\$)*

### Nos abats...

*Tarte feuilletée au boudin noir artisanal, chèvre, pommes & oignons fondants*  
*Rognons de veau à la crème, vin blanc & moutarde de Meaux*  
*Cervelle de veau, beurre noisette, câpres & citron*

### Nos viandes...

*Papardelle au jarret d'agneau confit, roquette & parmesan*  
*Tomahawk de porc du Qc grillé, sauce à la Dijon, érable & estragon*  
*Bavette de bison grillée, beurre Maître d'hôtel & frites (extra 7\$)*  
*Éventail de magret de canard rôti, sauce Porto & framboises*  
*Onglet de bœuf sur le grill, compote d'oignons & frites (extra 8\$)*  
*Carré d'agneau en croûte de moutarde & chimichurri (extra 16\$)*  
*Filet mignon Angus AAA sur le grill & sauce poivrade (extra 22\$)*

*Duo Terre & Mer (extra 30\$) Filet mignon Angus AAA grillé & sauce poivrade  
& crevettes à l'huile d'ail infusée*

\*\*

*Assiette de fromage du Québec à partager  
(Avec menu 4 services)*

*Tarte Tatin démente pour 2  
Accompagnée de 2 cidres de glace 10 ans d'Intermède  
26\$*  
*\*\* À commander en début de repas\*\**