

*Courtoisie*

*de la maison*

Corbeille de pain  
artisanal au levain

Mousse de foie  
Beurre & cornichons

Corbeille de pain &  
beurre

supplémentaire  
3\$

*Table d'hôte du midi*

*Verdurette*

*Ou*

*Potage du jour*

**Abats**

<i>Rognons de veau au vin blanc et moutarde de Meaux</i>	24
<i>Boudin noir bio, tombée de pommes au Calvados</i>	26
<i>Foie de veau de lait poêlé, oignons caramélisés et bacon</i>	28
<i>Cervelle de veau, beurre noisette, citrons et câpres</i>	24

**Viandes**

<i>Éventail de magret de canard rôti, sauce au Porto &amp; bleuets</i>	31
<i>Papardelles au lapin mijoté à la moutarde &amp; érable</i>	28
<i>Bœuf bourguignon du Patron &amp; purée de pommes de terre</i>	26
<i>Bavette AAA grillée, sauce poivrade</i>	32
<i>Filet mignon AAA sur le grill, sauce aux champignons sauvages</i>	44
<i>-ajout : crevettes grillées, huile infusée à l'ail &amp; herbes fraîches (extra 10\$)</i>	

**Dessert du jour**

**5**

# *Menu du poissonnier*



*Potage des maraîchers*

*ou*

*Verdurette*

*Nouvel arrivage (prix du marché)*

*Tartare de saumon au goût du chef, verdurette & fins croûtons* 27

*Grande salade César au*  
*Tataki de thon rouge sauvage* 28

*Saumon à la crème d'agrumes* 29

## *Entrées à la Carte*

*Tataki de thon rouge sauvage  
Concombres marinés & jujubes au gingembre*  
14

**G***ravlax de saumon à l'aneth  
Rémoulade de céleri-rave*  
12

*Pommes de ris de veau  
Sauce au foie gras & champignons*  
17

**A***ccra de morue  
Verdure croquante aux fines herbes*  
13

*Vol au vent d'escargots à  
Crème d'ail & tomates séchées*  
14

**F***oie gras de canard  
Pain au levain grillé et gelée du moment*  
20