

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 & bleuets</i>	31
<i>Papardelles au lapin mijoté à la moutarde & érable</i>	28
<i>Bœuf bourguignon du Patron & 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 & 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

Accra 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