

**Courtoisie  
de la maison**

Corbeille de pain  
artisanal au levain  
Mousse de foie  
Beurre & cornichons

Corbeille de pain &  
beurre  
supplémentaire  
3\$

**Menu 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>Grande salade au choux kale &amp; filet mignon érable/ soja</i>	30
<i>Cuisse de canard confit</i>	26
<i>Papardelles au lapin mijoté à la moutarde &amp; érable</i>	28
<i>Bœuf bourguignon du Patron &amp; purée de pommes de terre</i>	27
<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>	

# Menu du poissonnier



*Potage des maraîchers  
ou  
Verdurette*

**N**ouvel arrivage (prix du marché)

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

**G**rande salade César au  
Tataki de thon rouge sauvage 28

**S**aumon à la crème d'agrumes 29

# *Entrées à la Carte*

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

*Gravlax 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*

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