

Courtoisie

de la maison

*Corbeille de pain 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>Foie de veau de lait poêlé, oignons caramélisés et bacon</i>	28
<i>Cervelle de veau, beurre noisette, citrons et câpres</i>	24
<i>Parmentier de boudin noir artisanal aux pommes fondantes sauce crème au Calvados</i>	27

Viandes

<i>Steak d'onglet grillé, compote d'oignons & frites Maison</i>	34
<i>Pappardelle au jarret d'agneau confit, roquette & parmesan</i>	28
<i>Cuisse de canard confit & pommes allumettes</i>	26
<i>Bœuf bourguignon du Patron & purée de pommes de terre</i>	27
<i>Filet mignon AAA sur le grill, sauce poivrade & frites</i>	44
<i>ajout : crevettes grillées, huile infusée à l'ail & herbes fraîches (extra10\$)</i>	

{ *Frites maison & mayo truffée 6\$* }

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

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

Feilleté d'escargots à

Crème d'ail & tomates séchées

14

Foie gras de canard

Pain au levain grillé et gelée du moment

20

Vins au verre 14

Blanc

Pinot Grigio, Italie

Chardonnay, Italie

Rouge

Cabernet sauvignon, France

Syrah, sud-ouest, France

Pinot noir, France

Merlot bio, France

Bières

Dieu du Ciel en fût 13

Sentinelle blonde

Voyageur des Brumes

Importées 11

Heineken / Moretti

Locale 11

Coors Light 473 ml

