

Les petits plats

POTAGE DU MOMENT
inspiration de la brigade

- 7 -

PETITE VERTE
Vinaigrette balsamique et érable
câpres frites & oignons marinés

- 8 -

FOIES DE VOLAILLE PIC BOIS
Foies frais de Mt-Laurier, glacés à l'érable
peau de poulet croustillante
& purée de panais

- 12 -

SURVIVANTE ROMAINE
Notre éternelle César & câpres frites
chips de bacon, tronçons de romaine, etc...

- 13 -

FLANC DE PORC CONFIT & FUMÉ
BBQ Coréen & salade de daïkon croquant

- 14 -

HUITRES SUR GLACE SELON LES ARRIVAGES

- 3 un - 17 ½ douzaine - 29 douzaine -

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
Mariné au Brandy de pommes Calijo
pain grillé & caramel d'oignons

- 15 -

CÉVICHE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
onglet de bœuf, marinade fumée
crémeuse au raifort, graines de citrouille

- 17 -

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ
confiture de bleuets à l'amaretto Avril
pain croustillant aux dattes & kamut

- 21 -

TARTARE DE BŒUF ANGUS CLASSIQUE
Échalotes, cornichons, câpres,
juliennes de pommes de terre,
œuf de caille mariné, etc

- 14 entrée / 28 plat avec frites -

TARTARE DE SAUMON BIOLOGIQUE
sauce gingembre, sésames, concombre,
graines de citrouille, crème fraîche, salade
de pousses au citron & chips de tarots

- 15 entrée / 30 plat avec frites -

A LA FERME

MON PETIT VERRAT

Rillettes de porc aux pommes:
Rosette de Lyon artisanal,
Jambon sec vieilli,
Proscuitto 24 mois,
marinades & croûtons

- 19 -

LA PORCHERIE

Saucissons au scotch
Demi buffarella de Saint-Lin
Bressaola & Lonzo
Haricots marinés
+ mon petit verrat

- 40 -

L'ÉTABLE

Tartares de bœuf
-Classique & truffé-
70gr de foie gras torchon
Plus de buffarella
+ mon petit verrat + la porcherie

- 90 -

Les grands plats

CÔTE-LEVÉES DE NOTRE FUMOIR

Glacées au four BBQ et jalapenôs
Salade de choux à la bière & frites
Demi ou complète

- 22 ou 31 -

BOUDIN NOIR ARTISANAL RÔTI

Choux de Bruxelles & lardons poêlés
sauce vin rouge & échalotes au thym frais
purée de carottes & légumes de saison

- entrée 13 / plat 26 -

BAVETTE DE VEAU DE LAIT ESPAGNOL

Marinée Piri-Piri puis grillée
sauce vierge aux herbes & roquette
légumes de saison & frites

- 27 -

SAUMON BIO DU PACIFIQUE À L'UNILATÉRAL

Cuit sur une planche de cèdre
purée de betteraves & huile aux herbes
Arancini parfumé & légumes de saison

- 31 -

TARTARE DE BŒUF À LA MOELLE

Bœuf Black Angus, moelle de veau rôtie,
purée d'oignons glacés, jaune d'œuf, etc...
Salade de champignons marinés & frites

- 36 -

FILET MIGNON DE BŒUF 7OZ GRILLÉ

Enroulé de notre bacon fumé à chaud
Sauce aux poivres & cognac
Duo de purées & légumes de saison

- 48 -

NOTRE FAMEUSE CÔTE DE BŒUF ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD RÉSERVE

vieillie minimum 45 jours
Copeaux de foie gras & fleur de sel
pommes de terre & légumes de saison
(cuisson 45 min minimum)

- 95 à partager -

BURGER & POUTINE

burger inspiration du moment
poutine cochonne, cheddar fort
et sauce bordelaise

- \$ -



NOS CLASSIQUES DU MIDI

Disponible de 11h30 à 16h seulement

SMOKE MEAT DE NOTRE FUMOIR

Version rubban

smoke meat tranché, Dijon, cheddar
sur notre miche grillée
servi avec frites & salades

-16-

Version salade

Smoke meat émincé & rôti, œuf poché, laitue mixte
tomates cerise, petits croutons & vinaigrette moutarde

-16-

SOUPE & SANDWICH

Salade de poulet maison
cheddar, laitue & tomate
sur pain miche grillé
soupe du moment

-15-

GRILLED CHEESE

au boudin noir artisanal
oignon confit cheddar fort
miche campagnard
Servi avec
frites & salade

-15-

BURGER DE BŒUF CLASSIQUE

notre galette de bœuf grillée
Bacon LTDC, cheddar, mayo,
relish maison, tomates,
roquette et pain brioché
Servi avec frites & salade

-18-

SANDWICH AU RÔTI DE BOEUF

Côte de bœuf cuit doucement puis tranché
finement dans un pain grillé. Sauce au jus
de cuisson & mayonnaise aux herbes
Servi avec frites & salade

-22-