

LES PETITS PLATS

PANIER DE FRITES

- 4,5 -

PETITE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE
ET ÉRABLE, CÂPRES FRITES & OIGNONS
MARINÉS

- 5 -

POTAGE DU MOMENT

- 6 -

TACO À L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU DU
QUÉBEC DE NOTRE FUMOIR, CHOUX ROUGE
& OIGNON VERT

- 6 unité -

HUÎTRES SUR GLACE SELON LES ARRIVAGES

- 3 un - 17 ½ douzaine - 29 douzaine -

ROMAINE CROUSTILLANTE
NOTRE MÉLANGE CÉSAR GOURMAND,
BACON CHAUD LTDC, ANCHOIS, CITRON
GRILLÉ, PETITS CROÛTONS AU BEURRE

- 13 -

BOUDIN NOIR ARTISANAL RÔTI, SAUTÉ
DE CHOUX DE BRUXELLES & LARDONS,
PURÉE DE PANAIS, BORDELAISE,
OIGNONS CONFITS

- 13 entrée -

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
MARINÉ AU BRANDY DE POMMES CALIJO,
PAIN GRILLÉ, VIEUX BALSAMIQUE

- 14 -

FLANC DE PORC CONFIT & FUMÉ
ŒUF POCHÉ, CHAMPIGNONS MARINÉS
& RÉDUCTION BALSAMIQUE

- 13 -

LASAGNE MINUTE AU BŒUF BRAISÉ
ÉMULSION DE FROMAGE DU QUÉBEC
TOMATE RÔTIE & KALE FRIT

- 15 -

CARPACCIO DE BISON
CRÈME D'AIL NOIR & THÉ DU LABRADOR
PANAIS FRIT

- 17 -



TARTARE DE BŒUF ANGUS CLASSIQUE,
ÉCHALOTES, CÂPRES, CORNICHON,
JULIENNES DE POMMES DE TERRE,
ŒUF DE CAILLE MARINÉE ETC

- 14 entrée / 28 plat avec frites -

{ Truffé le pour 3\$ de plus }

TARTARE DE SAUMON FRAIS & FUMÉ
BIOLOGIQUE, RÉDUCTION DE BETTERAVE,
CITRON, GRAINE DE TOURNESOL, ETC...

- 15 entrée / 29 plat avec frites -



PLATEAU DE CHARCUTERIES DU BOUCHER
PROSCIUTTO, RILLETTE DE VOLAILLE,
JAMBON ARTISANAL, SAUCISSONS,
BUFFARELLA DE SAINT-LIN, MARINADES,
PAIN GRILLÉ, CHIPS DE LÉGUMES, ETC ...

- 35 -

VERSION COCHONNE + BOUTEILLE DE VIN

- 125 -



Demandez à votre serveur

LES GRANDS PLATS

CÔTE-LEVÉES DE NOTRE FUMOIR
GLACÉES AU FOUR BBQ & JALAPENÔS
FRITES & ROQUETTE AU XÉRÈS
DEMI OU COMPLET

- 21 ou 30 -

COUPE DU BOUCHER
SERVIE AVEC LÉGUMES DE SAISON
& POMMES DE TERRE



BOUDIN NOIR ARTISANAL RÔTI,
SAUTÉ DE CHOUX DE BRUXELLES &
LARDONS, OIGNONS CONFITS
PURÉE DE PANAIS, BORDELAISE,
LÉGUMES DE SAISON

- 25 plat -

JARRET DE PORC DU IRANG 4 CONFIT
PÂTE LONGUE MAISON
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
CRÈME, FOND DE VEAU & CERFEUIL

- 27 -

PAVÉ SAUMON BIO DU PACIFIQUE
RATATOUILLE CROUSTILLANTE
POLENTA FRITE AUX CITRON & HERBES

- 28 -

MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE
PARMESAN & VIN BLANC
RÖSTI DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES DE SAISON & ŒUF MIROIR

- 31 -

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ EN
CROUTE D'AIL CONFITE, OS À MOELLE
TOMBÉE D'ESCARGOT AUX HERBES
LÉGUMES DE SAISON & PURÉE DE PANAIS

- 48 -

FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU 120Z
BIOLOGIQUE & VIEILLI
POÊLÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES
FLAMBÉS AUX COGNAC
LÉGUMES DE SAISON & POMMES DE TERRE

- 90 -



NOTRE FAMEUSE CÔTE DE BŒUF NORTHEINGOLD
VIEILLIE MINIMUM 45 JOURS
GRILLÉE & TERMINÉE FOUR
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FLEUR DE SEL
POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
(cuisson 45 min minimum)

- 95 -

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

RILLETTE DE VOLAILLE MAISON
PETIT CORNICHON ET CHEDDAR
MAYONNAISE, DIJON & ROQUETTE
SUR PAIN MICHE GRILLÉ
SOUPE DU MOMENT & PETITE SALADE VERTE

-15-

HOT-DOG FUMÉ

NOTRE SAUCISSE FUMÉE & GRILLÉE
CHOUROUTE & CHEDDAR
KALE & DIJON SUR UN PAIN BRIOCHÉ
SERVI AVEC FRITES

-16-

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

-17-

JEUDI DÈS 18H
MUSIQUE LIVE
VINCENT EVANS

+

HUÎTRES FRAICHES

1\$

+

Bulles au verre !

DIMANCHE
10% DE RABAIS

**10% SUR LES VIANDES CRUES
À LA BOUCHERIE**



**10% SUR LES GRILLADES
EN SALLE À MANGER**



**10% SUR LES BOUTEILLES DE VIN
EN SALLE À MANGER**