

LES PETITS PLATS

PANIER DE FRITES

- 4,5 -

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

- 7 -

POTAGE DU MOMENT

- 6 -

TACO CREVETTES DE MATANE
MAYO WASABI, GRAINE DE SÉSAME
ÉFFILOCHÉ DE CAROTTE & CHOUX-ROUGE

- 9 chacun -

HUÎTRES SUR GLACE SELON LES ARRIVAGES

- 3 un - 17 ½ douzaine - 29 douzaine -

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

- 13 -

PALOURDES, MOULES & CHORIZO
VIN BLANC & HERBES DU JARDIN

- 13 -

BUFFARELLA DE SAINT-LIN
PROSCUITTO, BALSAMIQUE BIO
TOMATE RÔTIE & KALE FRIT

- 14 -

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

- 15 -

CUPCAKE DE FRUITS DE MER AU PARMESAN
MOUSSE DE SAUMON FUMÉE
& YOGOURT D'AVOCAT

- 16 -

CARPACCIO DE PIEUVRES GRILLÉES
SAUCE PONZU, SRIRACHA
CAROTTES & RADIS MARINÉS

- 17 -



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

- 14 entré / 28 plat avec frites -

{ foie gras & truffe pour 6\$ de plus }

TARTARE DE BISON, FERME TAKWANAH
CRÈME D'AIL CONFIT, ÉCHALOTES
GRAINES DE CITROUILLE, ETC...

- 16 entré / 31 plat avec frites -

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

- 15 entré / 29 plat avec frites -



PLATEAU DE CHARCUTERIES DU BOUCHER
PETIT SALÉ DU MOMENT, SAUCISSONS,
PROSCIUTTO, RILLETTE DE VOLAILLE,
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

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

- 21 ou 30 -

BAVETTE DE VEAU DE LAIT ESPAGNOL
GRILLÉE, PIRI-PIRI, FROMAGE DE CHÈVRE
SALADE DE FENOUIL, KALE & ROQUETTE
TOMATES & VINAIGRETTE CHIMICHURRI

- 24 - 

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

- entrée 13 / plat 25 -

JARRET DE PORC DU RANG 4 CONFIT
RAGOUT D'HARICOT BLANC À LA BIÈRE
NOIRE & ÉRABLE, PERDRIX, CANARD CONFIT
SAUCISSES FUMÉE & LÉGUMES DE SAISON

- 27 -

PAVÉ SAUMON BIO DU PACIFIQUE GRILLÉ
POLENTA FRITE AUX FINES HERBES
ROQUETTE AIL & CITRON
LÉGUMES DE SAISON

- 28 -

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

- 31 -

FILET MIGNON DE BŒUF 7OZ GRILLÉ, PURÉE
D'AIL CONFITE, OS À MOELLE
TOMBÉE D'ESCARGOT AUX HERBES
LÉGUMES DE SAISON & PURÉE DE PANAIS

- 48 -

©ARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC GRILLÉ
PÂTE LONGUE MAISON, ROMARIN,
CHAMPIGNONS SAUVAGES
FOND DE VEAU & CIBOULETTE

- 51 -



©OUBE DU BOUCHER
SERVIE AVEC LÉGUMES DE SAISON
& POMMES DE TERRE

- \$ -

NOTRE FAMEUSE CÔTE DE BŒUF ©ANADIAN PRIME
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 à partager -

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-

GUÉDILLE AUX FRUITS DE MER

MÉLANGE DE CREVETTES DE MATANE &
DE CRABE, CÉLERI, ÉCHALOTES VERTES,
MAYO ÉPICÉE, DANS UN PAIN BRIOCHÉ
SERVI AVEC FRITES & SALADE

-19-

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 LTDÇ, CHEDDAR, MAYO,
RELISH MAISON, TOMATES,
ROQUETTE ET PAIN BRIOCHÉ
SERVI AVEC FRITES & SALADE

-18-