

# ENTRÉE

**HUÎTRES FRÂICHES DU MOMENT**

MIGNONETTE & CITRONS GRILLÉS

6 UN - 22 // 12 UN - 40

**CÉSAR LES TÊTES DE COCHON**

SAUCE MAISON AUX ANCHOIS, ROMAINE EFFEUILLÉE, BACON CHAUD...

15

**BOUDIN NOIR COCHON** 

CHOUX DE BRUXELLE, BACON ET BORDELAISE

16

**CEVICHE DE PÉTONCLE** 

TRUFFE, HERBES, ÉCHALOTES, CITRON...

17

**ARRANCINI À LA CORÉENNE & P'TITE VERTE**

RISOTTO AU BISON & SAUCE CORÉENNE ÉPICÉE

18

**FOIE GRAS DE CANARD TORCHON**

OIGNONS CONFITS, CROUTONS ET FLEUR DE SEL

19

**NID'RONDELLE DE TARTARE DE BŒUF BBQ**

BOEUF 1855 AU RINGOLO BBQ, RONDELLE D'OIGNON FRIT

21

**TATAKI DE CONTRE-FILET DE BOEUF PRIME** 

FLAMBÉ AU JACK DANIELS & YOGOURT GLACÉ À LA ROQUETTE

23

**PIEUVRE GRILLÉE** 

MARINÉE À LA PORTUGUAISE, CHORIZO & CHIMICHURRI

27

**FOIE GRAS POÊLÉ**

GAUFFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES

28

**BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5** 

100 GR POÊLÉ AVEC AMOUR

50

# PLAT

## TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF 1855, CROUTONS & GRELOTS DE POMMES DE TERRE FRITS  
35

## MORUE D'ISLANDE RÔTIE

TRUFFE, CHIMICHURRI ET LÉGUMES DU MOMENT  
37

## BURGER DE BŒUF & CHAMPIGNONS

CHEDDAR FORT 2 ANS, BACON GRILLÉ, MAYO AUX HERBES  
PAIN BRIOCHÉ, SALADE VERTE & GRELOTS FRITS  
39 / FOIE GRAS POÊLÉ + 18

## SHORT RIBS DE BŒUF BRAISÉ & FUMÉ

SMASH DE POMME DE TERRE FARCIE ALL DRESS  
SAUCE BBQ AU MIEL & LÉGUMES DU MOMENT  
41

## FILET MIGNON DE VEAU DE LAIT GRILLÉ

CHAMPIGNONS DE VAL-MORIN POÊLÉS & FOIE GRAS TORCHON  
LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE  
47

## LINGUINI AUX FRUITS DE MER

HOMARD, CREVETTES, PÉTONCLES  
BISQUE DE HOMARDS, CRÈME, VIN BLANC, AIL, BASILIC...  
50

## FAUX-FILET DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉ

BŒUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI  
MÉLANGE PARFAIT D'AMOUR, D'AIL, D'HERBES, DE GRAS & DE FLEUR DE SEL  
LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE  
12 OZ - 55 // 16 OZ - 73

## FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU D'AUSTRALIE 'TERRIYAKI'

ÉPICES A LA JAPONNAISE, WASABI, NORI, GINGEMBRE, SÉSAME   
LÉGUMES DU MOMENT ET POMME DE TERRE  
10 OZ - 90

## CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE -POUR 2 PERSONNES-

BŒUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI  
DUO DE SAUCES FLEUR DE SEL ET PLEIN D'AMOUR  
LÉGUMES DU MOMENT & POMME DE TERRE  
160 POUR 2

En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

# LE GRAND VERRAT

*... à partager entre deux cochons !*

## SURF

HUÎTRES X 4  
PIEUVRE GRILLÉE  
CEVICHE DE PÉTONCLE, TRUFFE & HERBES  
BRANDADE DE MORUE FRIT  
SAUMON FUMÉ A FROID BIOLOGIQUE

*OU*

## TURF

TARTARE DE BŒUF TRUFFÉ  
TATAKI DE CONTRE-FILET DE BŒUF PRIME  
FOIE GRAS TORCHON  
2 MINI BRUGER DE JOUE DE PORC CONFIT ET FUMÉE  
CHAMPIGNONS MARINÉES

+

## CONTRE-FILET DE BŒUF WAGYU D'AUSTRALIE

ÉPICES KANSAS,, GRAS DE BŒUF KOBE FONDU, AIL FRAIS, ETC..  
CHAMPIGNONS SAUVAGES EN SAUCE AI VIN ROUGE ET THYM FRAIS  
LÉGUMES DU MOMENT & GRELOT DE POMMES DE TERRE FRITES

*OU*

## MIX GRILL & GNOCCHI

CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA AUX HERBES, BAVETTE DE VEAU DE  
LAIT MARINÉ, CREVETTE PIRI-PIRI, BACON FUMÉ.  
GNOCCHI POËLÉ, PETITS LÉGUMES, TOMTATE CERISE, AIL, VIN BLANC,  
CIBOULETTE, FOND DE VEAU, ETC..

**198\$ POUR 2**

En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

# 4 TÊTES DE COCHON

PARTAGER ENTRE

## PLATEAU DE NOS CLASSIQUES LTDC

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE  
BUFFARELLA DE SAINT-LIN  
SAUCISSONS & VIANDE SÉCHÉE  
FOIE GRAS TORCHON  
ARRANCINI FERMIER FRIT  
PICKLES DE CHAMPIGNONS  
PIEUVRE GRILLÉE  
ETC..

## GRANITÉ MAISON

POMMES & RHUM BRUN

## LE BOUCHER VOUS EN MET PLEIN LA BOUCHE

CÔTE DE BŒUF VIEILLI DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD  
CÔTE DE VEAU DE LAIT KANSAS  
JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC BRAISÉ  
SAUCISSES GRILLÉES  
SAUCE MAISON ET BEURRE COMPOSÉ  
POMME DE TERRE À LA CRÈME  
LÉGUMES DE SAISON  
BETTERAVES



## SUCRÉ À PARTAGER

TOUS NOS DESSERTS

**500**

POUR 4 PERSONNES

Ce menu est en parti possible sans gluten



En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS