

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 PARTAGER ENTRE TÊTES DE COCHON

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