

Cocktails signature

Petit Lillet

Téquila, St-Germain, Lillet, sirop d'agave, jus de lime

Martini à la cerise*

Vodka, amaretto, jus de cerise

Le Montréal surette*

Whisky canadien, amaretto, liqueur d'orange, jus de citron,
sirop d'érable, amer Angostura

Velvet rosé

Vodka, Humble Framboise, jus de citron,
amaretto, purée de fraises

L'heure dorée

Gin québécois Romeo's, vermouth rouge, Aperol,
sirop de cerise, vin mousseux, amer à l'orange Angostura

Pisco Sour

Pisco, jus de lime, sirop simple, amer Angostura

Collins*

Téquila, soda, jus de lime, amer Angostura à l'orange, sirop simple

Sangria rouge non alcoolisée

Vin rouge pétillant ONES, jus d'orange,
jus de canneberge blanche, sirop de fleur de sureau

**Nous offrons des cocktails sans alcool
faits avec les produits Noroi à 0,5 % d'alcool et des sirops non alcoolisés.*

Bières

En canette (473 ml)

- de 10,65 à 12 -

Boissons non alcoolisées

Eau de source

- 2,50 -

Eau minérale

- 3,50 -

Eau minérale (750 ml)

- 6 -

Boissons gazeuses, jus

- 3 -

Entrées

Potage du moment

- 12 -

Salade de courgettes grillées et d'artichauts*

Mozzarella de bufflonne de la fromagerie Fuoco,
pistou de persil

- 16 -

Laitue façon César**

Bacon fermier, fromage de la ferme Vallée Verte,
anchois blanc mariné

- 18 -

Tataki de thon rouge

Yogourt au curcuma, au concombre,
au gingembre et à la mélisse

- 23 -

Tartare de bœuf Angus AAA*

Mayonnaise au zaatar, boulghour soufflé,
réduction de pommes tardives

- 24 -

Pieuvre grillée**

Purée d'oignons doux au paprika fumé,
pommes de terre au chorizo de Cochons tout ronds

- 25 -

Terrine de gibier gourmande et foie gras*

Salade de pousses d'épinards,
radis au vinaigre Luciole, pain grillé

- 26 -



Plats principaux

Petits farcis niçois* (végane)

Tempeh rôti, pistou de persil, purée d'aubergines au citron

- 32 -

Saumon de l'Atlantique grillé*

Sauce aigre-douce aux tomates et aux graines de coriandre, crémeux de chèvre frais Le Pont Mousseau

- 40 -

Crevettes géantes à la plancha*

Condiments d'amandes, de câpres et de persil, jus de poivron rouge concentré, tombée de fenouil

- 42 -

Tartare de bœuf Angus AAA*

Mayonnaise au zaatar, boulghour soufflé, réduction de pommes tardives

- 42 -

Bouts de côtes de bison braisés

Laque à l'ail confit et à l'érable, glace de bison, légumes de saison

- 49 -

Pétoncles poêlés

Crème de lard, céleri branche et rabiole étuvés, gelée de tomate à la livèche

- 50 -

Côte de veau du Québec grillée*

Polenta au cheddar vieilli île-aux-Grues, champignons, jus de veau, condiments à la béarnaise

- 51 -

Les petits plus

- Pomme de terre au four, crème fraîche, sauce à *patatas bravas* -12-
 - Frites - 9 - • Frites de polenta -12-
- Champignons -14- • Légumes de saison -15- • Crevettes -15-



Grillades

Bavette de bœuf canadien AAA grillée

- 50 -

Filet de bœuf canadien grillé

- 61 -

Côtes d'agneau de nos prés*

- 70 -

Faux-filet vieilli

- 81 -

Les quatre viandes sont servies avec des légumes de saison.

Un choix de garniture et un choix de sauce

Garnitures : • Pomme de terre au four, crème fraîche, sauce à *patatas bravas*
• Frites • Frites de polenta

Sauces : • Au poivre • Aux champignons sauvages • Bordelaise • Chimichurri

Plats à partager

Paella d'orzo façon Le Montréal

Crevettes, calmar grillé, moules, chorizo, volaille

- 80 -

Assiette de fruits de mer chaude

Queues de homard, calmar grillé, pétoncles, pieuvre grillée, crevettes géantes, beurre d'escargot, vinaigrette au citron

- 150 -



Carte dégustation

- **Tomates ancestrales en salade***

Relevées avec une salsa verte aux jalapenos et à la coriandre,
halloumi Grillou de la Fromagerie Nouvelle France poêlé, croûtons de focaccia
- 20 -

- **Salade de haricots aux herbes fraîches***

Fêta de brebis de la Moutonnière, purée de poivrons rouges
caramélisés au vinaigre de xérès
- 22 -

- **Saumon gravlax****

Saumon de l'Atlantique mariné et caramélisé au miel,
purée de betteraves au zaatar, pignons, betterave Chioggia crue, pita frit
- 22 -

- **Crevettes géantes à la plancha***

Condiments d'amandes, de câpres et de persil,
jus de poivron rouge concentré, tombée de fenouil
- 25 -

- **Pétoncles poêlés***

Crème de lard, céleri branche et rabiole étuvés,
gelée de tomate à la livèche
- 26 -

- **Foie gras poêlé de la ferme Le Canard Goulu***

Purée de fruits, sel de pacanes fumées,
pain brioché au gras de canard
- 29 -

- **Flétan du golfe du Saint-Laurent cuit sur la peau****

Variation de maïs, salicorne, bouillon de volaille iodé au gingembre
- 34 -

- **Côtes d'agneau***

Sauce chimichurri, frites de polenta
- 40 -

- **Offre de dégustation
40 \$ par personne**

Du jeudi au samedi dès 21h, choisissez deux plats de dégustation
parmi notre sélection et savourez-les avec un verre de vin.



Pains maison : ficelle - 4 - pistolet et ficelle - 6 -

Menu Premier Acte

Trois services

- 60 -

Entrées au choix :

Tomates de nos champs en gaspacho**

Melon d'eau compressé au basilic, huile d'olive extravierge

Salade de haricots aux herbes fraîches*

Fêta de brebis de la Moutonnière,
purée de poivrons rouges caramélisés au vinaigre de xérès

Plats à l'honneur au choix :

Flétan du golfe du Saint-Laurent cuit sur la peau**

Variation de maïs, salicorne, bouillon de volaille iodé au gingembre

Suprême de pintade rôti de la ferme Kégo Cailles*

Purée du jour, légumes de saison, jus de volaille
relevé de sarriette d'été et d'olives taggiasche

Dessert du chef

Biscuit moelleux*

Cassis confit, mousse aux bleuets

Offert tous les jours de 17 h à 19 h



Desserts

Crème brûlée vanillée*

Madeleines

Millefeuille

À la fraise et à la rhubarbe

Tartelette de fruits exotiques

Banane confite, mangue,
fruit de la passion, glace à la mangue

Chou craquant au chocolat

Crèmeux de chocolat, croustillant au cacao,
chantilly au mascarpone, glace aux pacanes

Assortiment de sorbets*

