Cocktails signature

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

Martini à la cerise*
Pur Vodka Pur, amaretto, jus de cerise

Le Montréal surette
Whisky canadien, amaretto, liqueur d'orange, jus de citron,
sirop d'érable, bitter

Basilic smash*
Gin, basilic, jus de citron, sirop simple

Verger d'automne
Calvados, liqueur d'orange, jus d'orange, sirop d'érable, bitter, cannelle

Collins*
Téquila, soda, jus de lime, bitter à l'orange, sirop simple

**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 7,50 à 11,50 -

Boissons non alcoolisées
Eau de source
- 2,50 -
Eau minérale
- 3,50 -
Eau minérale (750 ml)
- 6 -
Boissons gazeuses, jus
- 3 -

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

Entrées

Potage du moment
- 12 -

Betteraves en salade*
Fromage La Bête-à-Séguin siphonné, amandes, herbes fraîches
- 14 -

Laitue façon César**
Bacon fermier, fromage de la ferme Vallée Verte, anchois blanc mariné
- 18 -

Flanc de porc confit et rôti*
Purée de courge, pommes, châtaignes, canneberges
- 20 -

Pieuvre grillée**
Quinoa du Québec, radicchio et fenouil, agrumes
- 22 -

Tartare de bœuf Angus AAA
Mayonnaise au chipotle, oignons frits, cheddar fumé
vieilli deux ans de la laiterie Cows, à l'Île-du-Prince-Édouard
- 24 -

Terrine de gibier gourmande**
Pistou de roquette, noisettes nordiques, champignons marinés, pain grillé
- 26 -

Plats principaux

Chou-fleur et tempeh frit**(végane)
Purée de chou-fleur au miso de Massawippi, cajou, vinaigrette tahini
- 32 -

Saumon de l'Atlantique grillé*
Laque au miso, au saké et à l'érable, bouillon au gingembre
et au yuzu, légumes de saison
- 40 -

Crevettes géantes à la plancha*
Maïs cuisiné aux tomates confites, velouté au cari vert
- 41 -

Tartare de bœuf Angus AAA
Mayonnaise au chipotle, oignons frits, cheddar fumé
vieilli deux ans de la laiterie Cows, à l'Île-du-Prince-Édouard
- 42 -

Pétoncles poêlés*
Céleri-rave et fenouil aux kumquats confits, pollen et shiso
- 49 -

Bouts de côtes de bison braisés aux effluves de whisky
Glace au jus de cuisson, légumes de saison
- 49 -

Côte de veau du Québec grillée*
Polenta au cheddar vieilli Île-aux-Grues,
champignons, jus de veau, condiments à la béarnaise
- 51 -

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

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.

Choix de garnitures:
- Frites • Frites de polenta
- Pomme de terre au four, crème fraîche, bacon

Choix de sauces:
- Au poivre • Aux champignons sauvages
- Bordelaise • Chimichurri

Plats à partager

Volaille de Cornouaille grillée*
Légumes racines rôtis au bacon et au romarin, jus de poulet à l'ail confit
- 60 -

Assiette de fruits de mer chaude
Queues de homard, calmar grillé, pétoncles, pieuvre grillée, crevettes géantes, beurre d'escargot, vinaigrette au citron
- 150 -

Les petits plus

• Frites - 9 - • Frites de polenta - 12 - • Pomme de terre au four, crème fraîche, bacon - 12 -
• Champignons - 14 - • Légumes de saison - 15 - • Crevettes - 15 -

*

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

Carte dégustation

Huîtres (6)*
- 18 -

Foie gras au torchon*
De la ferme Le Canard Goulu, chutney aux pommes,
coing aux épices, pain de campagne grillé
- 21 -

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

Carpaccio de cerf du Royaume*
Cerf du Saguenay, variation de topinambours,
sapin, ail noir
- 23 -

Crevettes géantes à la plancha*
Maïs cuisiné aux tomates confites, velouté au cari vert
- 25-

Pétoncles poêlés*
Céleri-rave et fenouil aux kumquats confits, pollen et shiso
- 26 -

Poisson du marché à la plancha*
Pommes de terre et panais à l'échalote grillée,
jus d'oignon relevé aux épices colombo
- 26 -

Foie gras poêlé*
De la ferme Le Canard Goulu, purée de pommes Geneva,
déclinaison de pommes et de sel de pacane,
pain brioché au gras de canard
-29 -

Côtes d'agneau*
Sauce chimichurri, frites de polenta
- 40 -

Offert tous les jours à compter de 17 h

*

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

Menu premier acte

Trois services - 60 -

Entrées

Aux choix :

Velouté de champignons de Paris**
Éclats de noisettes, peau de poulet frite

Foie gras au torchon**
De la ferme Le Canard Goulu, chutney aux pommes,
coing aux épices, pain de campagne grillé

Plats à l'honneur

Aux choix :

Poisson du marché à la plancha*
Pommes de terre et panais à l'échalote grillée,
jus d'oignon relevé aux épices colombo

Cuisse de canard confite**
Du Lac Brome, chou rouge braisé à la bière,
oignon *cipollini*, châtaignes, purée de pommettes

Dessert du chef

Tartelette façon tiramisu*

Offert tous les jours de 17 h à 19 h

Desserts

Crème brûlée vanillée*
Madeleines

Millefeuille
Crème valaisanne, caramel, émulsion de confiture de lait

Moelleux aux amandes et crémeux au miel*
Ganache au citron, pistaches confites, glace au miel et au thym

Gâteau au chocolat noir*
Crème fraîche acidulée au citron vert,
poêlée de griottes, muesli de sarrasin soufflé

Assortiment de sorbets*