



Entrées

| | |
|---|-------|
| Huîtres (6 ou 12) | 18/30 |
| Velouté Parmentier, foin de poireaux, copeaux de foie gras | 13 |
| Tartare de bœuf, chipotle, cornichons frits, œuf à 64° | 15 |
| Pieuvre laquée au chili à maman, crème sure, choux fleurs frits | 16 |
| Os à moelle, salade de calamars grillés, pain de maïs | 16 |
| Foie gras poêlé, cigare au chou, coulis de tomates | 22 |

Plats

| | |
|---|----|
| Raviolis de rutabaga, kale, bouillon de légumes | 26 |
| Poisson du marché, asperges, têtes de violon, tomates cerises, choux fleurs | PM |
| Jarret d'agneau, barbecue, purée de patates douces, oignons frits | 27 |
| Carré de veau de grains, palourdes façon chaudrée, | 38 |
| Filet mignon de bœuf, betteraves, sauce vin rouge | 40 |

Plats à partager pour 2 personnes

| | |
|----------------------------------|-----|
| Côte de bœuf, garniture inspirée | 110 |
|----------------------------------|-----|

Extras

| | |
|-----------------|----|
| Frites Maison | 5 |
| Foie Gras poêlé | 18 |
| Trou Normand | 9 |

Formule Dégustation, ajoutez 20\$ à votre combinaison entrée et plat (inclus amuse bouche, trou normand, fromage et dessert)

Fromages/Desserts

| | |
|--|-------|
| Fromages de la Fromagerie Bleu et Persillé | 8/ 22 |
| Churros, pot caramel salé | 9 |
| Crème brûlée vanille, cookies | 10 |
| Brownies, ganache chocolat, chantilly | 10 |