

ENTRÉES

SAUMON TROIS FAÇONS • 8

Assortiment de Tartare de saumon, Gravlax et de saumon fumé

RISSOLÉ DE POMME VERTE ET CHAMPIGNONS • 8

Champignons de Paris, échalote française et pomme verte sautés au beurre et miel, avec du fromage de chèvre

TERRINE DE FROMAGE DE CHÈVRE • 8

Fromage de chèvre, tomate séchée au soleil, pesto et noix de pin servis sur une purée de pommes de terre parfumée d'un bouillon de volaille

PÉTONCLES AU CITRON GRILLÉS • 8

Pétoncles grillés avec zestes de citron, servis sur un lit de capellini rehaussé de fromage parmesan

TRIO DE GIBIERS • 8

Rillettes de pintade, magret de canard fumé et terrine de lapin aux noisettes, servis sur des confits d'oranges, d'oignons et de canneberges

CREVETTES TIGRÉES • 8

Dix crevettes légèrement saupoudrées de farine poivrée, sautées au poêlon et servies avec des jeunes pousses de salades arrosées d'une vinaigrette au miel et vinaigre de vin rouge

CALABRESE À L'ÉRABLE • 8

Roquette et épinards, tomates cerises, noix de grenoble torrifiées au sirop d'érable et sa vinaigrette de moutarde à l'ancienne

LES FANTAISIES DU CHEF

CARPACIO DE JAUNE D'OEUF • 6

Jaune d'oeuf tempéré recouvert de spaghetti de pommes de terre et betteraves

SOUVLAKI EN VERRINE • 7

Filet de porc mariné et son tzatziki

SALADE AU VENTRE DE PORC CONFIT • 8

Mélange de mesclun et roquette avec ventre de porc confit, melon d'eau, feta de chèvre, avec une vinaigrette à l'huile d'olives et miel

POGO AU CHORIZO • 9

Saucisson de Chorizo dans une pâte à frire au polenta, avec une moutarde maison

FOIE GRAS POÊLÉ • 10

Foie gras de canard rôti au poêlon, servi sur courge musquée et nappé d'une réduction de syrah, sirop d'érable, d'amendes et de chocolat blanc

SANDWICH AU BEURRE DE PEANUT • 14

Pain brioché, beurre d'amendes, foie gras poêlé avec une gelée de cerises noires

TERRE ET MER • 16

Pétoncle grillé, foie gras poêlé et son émulsion au champagne

SOUPE

POTAGE DU MOMENT • 4

SOUPE • 4

"JE ME SOUVIENS"

HAMBURGER • 12

Veau, bacon, fromage, tomate, laitue, mayonnaise maison, pain Kaiser, avec frites juliennes

"DUCK CLUB" • 14

Pain baguette, canard confit, bacon à l'érable, brie double crème, roquette, moutarde maison, avec frites aux patates douces

MOULES FRITES • 15

Choix de sauce : marinière ou saumon fumé

FISH & CHIPS • 17

Poisson blanc dans une pâte à frire à la Rickard's Dark, avec sauce tartare et frites juliennes

PÂTÉ CHINOIS • 18

Joue de veau, blé-d'inde, pommes de terre Yukon Gold et douces au fromage de chèvre et Pop Corn

CÔTÉ BISTRO

FARFALLES AUX TROIS FROMAGES ET SAUMON FUMÉ • 15

Nappées de sauce à base de crème et de romano, parmesan et bocconcini, accompagnées de saumon fumé au poivre

STEAK FRITES • 17

Steak de faux-filet AAA, servi avec sauce aux champignons ou au poivre, accompagné de frites maison

BOUILLABAISSSE • 17

Soupe-repas de fruits de mer, tomates et safran

CUISSE DE CANARD • 19

Cuisse de canard confite, accompagnée d'un gratin dauphinois, de pomme confite, de chou rouge et de légumes verts

VENTRE DE PORC • 23

Ventre de porc farci aux oignons, champignons et canneberges servi avec pomme de terre en purée et carottes fleuries

DE LA MER (disponible dès 16h30)

SAUMON • 19

Sur légumes grillés, Quinoa, une tombée de tomates et beurre blanc.

BAR DU CHILI • 32

Servi avec une purée de pommes de terre douces, des légumes grillés, une tombée de champignons et beurre blanc

POISSON FRAIS D'ARRIVAGE • selon le prix du marché

PLATEAU DE FRUITS DE MER • 2 PERSONNES • selon le prix du marché

Moules, pétoncles, homard, langoustines, saumon et crevettes présentés avec riz basmati et une salade de betterave

DE LA FERME (disponible dès 16h30)

MAGRET • 24

Avec une réduction de vinaigre de vin rouge et de porto, des haricots au beurre, pomme de terre au four et un napoléon aux légumes grillés

CÔTE DE VEAU • 28

Veau de grain grillé avec sa polenta, des jeunes pousses de salades, des champignons relevé d'une sauce au vin blanc

CÔTE DE BOEUF • 29

Bœuf AAA, avec des carottes au miel et sésame, une purée de pomme de terre et une réduction de fond de veau

FILET MIGNON • 31

Bœuf certifié Angus, avec des haricots au beurre de noix de pin, pomme de terre au four et une sauce au poivre ou aux champignons

CARRÉ D'AGNEAU • 36

Sur un risotto aux champignons, légumes vapeur, betteraves rouge et jaune, relevé d'une sauce au vin blanc

TERRE ET MER • 41

Filet de bœuf certifié Angus servi avec deux crevettes géantes et haricots au beurre de noix de pin, accompagné de pomme de terre au four et d'une sauce au poivre ou aux champignons

DESSERTS (disponible dès 16h30)

CRÈME BRULÉE • 6

STICKY TOFFEE PUDDING • 6

PAIN PERDU • 7

FONDANT • 7

TRUFFIER • 7

PUDDING AU RIZ ET TOBLERONE • 7

GÂTEAU FROMAGE • 8

SANDWICH GLACÉ • 8

VINS DESSERTS

VIDAL (Vin de Glace, Québec) • 19

RIVESALTES (Château Les Pins) • 6

MUSCAT (de Limnos Alexandria) • 5

PORTO (Taylor Fladgate) • 7

PORTO (Taylor Fladgate) • 7

BANYULS (Domaine Tour Vieille) • 8

RIVESALTES (Château Les Pins) • 6

VIDAL (Vin de Glace, Québec) • 19