

La table d'hôte inclut une entrée, un plat principal, un dessert ainsi qu'un café filtre ou une infusion.

Entrées

Biscotte de pain d'épices au fromage & saumon fumé

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail & pastis

Terrine de la maison au porc, aux pommes & au brandy

Plats principaux

Saumon sur planche de cèdre

Beurre au citron vert & gingembre. Légumes sautés. Riz panaché.

Cuisses de canard confites

Sauce aux framboises & son caramel balsamique.

Joue de bœuf braisée

Sauce cacao au vin rouge.

Duo: Mignons de bœuf & crevettes U10

Glace de viande au chèvre doux. Pacanes rôties. Frites. Haricots verts.

Desserts

Gâteau mousse au chocolat praline

Gâteau classique aux carottes & aux épices

Crème brûlée à l'orange & au safran

Gâteau au fromage à la crème « Manhattan »

Gâteau au fromage à la crème cuit. Compote de fruits de saison.

Nos fromages Québécois

Sélection quotidienne. ± 40 grammes par morceau. Oignons confits, figues & caramel de vin rouge.

MENU A LA CARTE

Entrées chaudes

Potage du moment

Soupe à l'oignon

Mijotée à la bière rousse. Gratinée au trois fromages.

Bisque de homard

Légèrement tomatée.

Brie fondant aux poires & aux canneberges

Entrées froides

Cocktail de crevettes grillées

Badigeonné d'une sauce sucrée & épicée. Mayonnaise asiatique.

Salade César

Mesclun, sauce crémeuse de la maison à l'ail doux, bacon, croûte de pain baguette aux herbes & fromage parmesan frais.

Tartares

Saumon fumé

Mandarine, vinaigrette citronnée à l'aneth & câpres. Câperons. Pains grillés

Homard

Mayonnaise maison, Dijon, lime, ail, sambal oelek, échalotes. Câperons. Pains grillés

Menu « Bar & 5 à 7 » disponible. Demandez à votre serveur !



DE LA TERRE

Steak-frites

Bœuf sur le gril. Épices à bifteck de Montréal. Sauce d'inspiration. Frites. Haricots verts.

Filet mignon*
AAA 6 oz

Bifteck de côtes
AA+ 14 oz

Bifteck d'Aloyau
(T-Bône) AA+ 16 oz

CUISSONS SUR LE GRIL

BLEU - Centre rouge, tiède.

SAIGNANT - Centre rouge, chaud.

À POINT - MÉDIUM - Centre rose, chaud.

MÉDIUM - BIEN CUIT - Centre rose foncé, chaud.

BIEN CUIT - Grillé de part en part, chaud.

*Coupe papillon pour les viandes bien cuites.*Les viandes bien cuites risquent d'être sèches.

Tartares de filet mignon de bœuf

Viande servie crue & coupée au couteau.

Asiatique

Sésame grillé, gingembre, citron vert,
soya & ciboulette. Frites. Verdure.

Classique

Dijon, câpres, vinaigre de vin rouge, huile
d'olive, sambal oelek, échalotes.
Frites. Verdure.

Grillades

Côtes levées

Généreuse portion de côtes de porc cuites lentement & grillées avec notre sauce maison.
Frites. Verdure.

Côtes de bœuf braisées à l'Asiatique

Tendres côtes levées de bœuf (short ribs) Canada AAA braisées lentement. Jus de cuisson aux épices d'Asie, huile de sésame, gingembre & balsamique. Frites. Verdure.

Poulet à la broche de style « BBQ » Cuisse Poitrine

Quart de poulet. Sauce BBQ à l'ail doux. Frites. Verdure.

Burgers

Tex Mex

Champignons sautés, sauce
piquante & fromage suisse.
Frites. Verdure.

Chèvre doux

Oignons confits & fromage de
chèvre frais. Frites. Verdure.

Double classique

Double bœuf, tomates, bacon,
cheddar & cornichon. Frites.
Verdure

DE L'OCEAN

Poissons

Filet de doré

Marinade d'agrumes parfumée aux épices. Légumes sautés. Riz panaché.

Saumon

Pavé de saumon grillé. Sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne & au chèvre des neiges. Légumes sautés. Riz panaché.

Fruits de mer

Moules & frites

Moules bleues du Québec cuites au vin blanc & à l'échalote. Frites. Mayonnaise maison. Aioli de tomates séchées.

Crevettes géantes

Crevettes géantes U10 grillées au sel de mer & au poivre noir. Beurre « ail & pastis ». Légumes sautés. Riz panaché.

Linguine aux fruits de mer

Homard, pétoncles, crevettes, réduction de crème au vin blanc, ail doux & safran. Parmesan frais.

Linguine aux Moules bleues

Sauce tomate épicée, olives Kalamata et fromage féta.

LES PIZZAS FINES

Pâte carré de 10 pouces

Pizza toute garnie

Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, oignons, mozzarella, gouda & bacon.

Pizza Dolce vita

Oignons confits, prosciutto, poires & fromage.

Pizza de poulet au pesto

Pesto de basilic, poulet, pacanes, poivrons, oignons, fromage brie, poivre noir.

Pizza aux figues, chèvre & bacon

Sauce tomate, thym, figues séchées, bacon, chèvre des neiges, mozzarella, gouda & poivre noir.

Pizza aux fruits de mer

Sauce tomate, crème, crevettes, pétoncles, poivrons, champignons, mozzarella & gouda.

LES GOURMANDISES

Gâteau mousse au chocolat praline

Gâteau classique aux carottes & aux épices

Crème brûlée à l'orange & au safran

Gâteau au fromage à la crème « Manhattan »

Gâteau au fromage à la crème cuit. Compote de fruits de saison.

Nos fromages Québécois

Sélection quotidienne. ± 40 grammes par morceau. Oignons confits, figues & caramel de vin rouge.

CAFES & INFUSIONS

Café filtre

Moccaccino

Espresso, allongé, Américano

Chocolat

Cappuccino

Chocolat Royal

Café latté

Thés, tisanes

CAFES ALCOOLISES

«Le Brésilien»

Café, cognac, Tia maria, liqueur d'orange, crème.

«L'Espagnol»

Café, cognac, Tia maria, liqueur de café, crème.

«Le Jamaïcain»

Café, rhum brun, liqueur de café, crème

«Le festin de l'écureuil»

Café, chocolat, liqueur de noisette, crème.

« Les Aromatisées »

1oz de liqueur ou d'alcool à votre choix, crème.

« CBC »

Café, cognac, Bailey', crème