



# MENU SOIR

\* Sujet à changement

---

## ENTRÉES

• ASSIETTE APPÉRITIVE ; HUÎTRE ET FONDANT REUBEN.	6
• HUÎTRES DU MOMENT (6 OU 12).	18/30
• HUÎTRES ROCKFELLER À LA D.A.C (5).	20
• ASSIETTE DE CHARCUTERIES À PARTAGER.	22
• SALADE DE BETTERAVES, POIS SUCRÉS, ARACHIDES FRITES, BANANES SÉCHÉES, LABNEH.	10
• PIEUVRE RÔTIE AU MIEL, GORRIA, POIS CHICHES, POMME GRENADE, PISTACHES, CAROTTES MARINÉES.	18
• BOUDIN MAISON, MOUSSELINE DE P.D.T. TRUFFÉE ET SALADE DE POMMES.	15
• ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, TARTE FINE DE CHAMPIGNONS, VIEUX CHEDDAR.	19
• THON ROUGE MARINÉ, CAMEL DE PAMPLEMOUSSE, WASABI, SÉSAME NOIR.	19

## TROU NORMAND

7

---

## PLATS

• TARTARE DE SAUMON À LA CRÉOLE, PICLIZ, PLANTAIN, SAUCE POIS, LIME, GINGEMBRE, FRITES.	26
• FLANC DE PORC À L'ÉRABLE, MAJESTIQUE, AMANDES, POMMES, CÉLERIS-RAVES, RÉMOULADE.	33
• AGNOLETTIS DE TOPINAMBOURS, NOISETTES, RAPINIS, RICOTTA.	29
• SHORT RIB DE BOEUF LAQUÉ, PIEROGIES AU GOUDA FUMÉ JALAPEÑOS, CHIMICHURRI.	36
• MORUE D'ISLANDE RÔTIE EN CROÛTE D'HERBES, VELOUTÉ DE PDT VANILLÉ, CAMEL DE POISSON, ÉCHALOTTES.	34
• SURLONGE D'AGNEAU DU QC, CASSOULET D'HARICOTS BLANCS, MERGUEZ, POIRE ASIATIQUE, AUBERGINES MARINÉES.	40
• CONTREFILET DE BOEUF AAA, BEARNAISE, CHOUX DE BRUXELLES, CAROTTES, PEAU DE POULET, SARRASIN.	39

## PLATS À PARTAGER

• CÔTE DE BŒUF AAA 1855, GARNITURE INSPIRÉE.	55/PERS.
• PAËLLA DUR À CUIRE, CREVETTES, CALMARS, MOULES, PALOURDES, CHORIZO, SUR RIZ AU SAFRAN.	30/PERS.

## EXTRAS

• CORNET DE FRITES	6
• FOIE GRAS	50G. 11 100G. 20

\*\*\*POUR MENU DÉGUSTATION, AJOUTEZ 15\$ À VOTRE COMBINAISON ENTRÉE ET PLAT. \*\*\*  
(Inclut bouchées, trou normand et dessert)

---

## DESSERTS

• S'MORES! GUIMAUVE MAISON, CRUMBLE, GRAHAM, CRÉMEUX CHOCOLAT, SAUCE AU CHOCOLAT.	10
• TROUS DE BEIGNES, CAMEL FLEUR DE SEL ET GANACHE AU CHOCOLAT.	9
• CRÉMEUX CITRON, NOISETTES CARAMÉLISÉES, « FOAM » PISTACHES.	8
• SUNDAE / GLACE VANILLE, ARACHIDES, CHOCOLAT, CAMEL FLEUR DE SEL.	9
• CANNOLI À LA MASCARPONE, MARMELADE DE CLÉMENTINES, PRALIN DE NOISETTES.	11

## À PARTAGER...ou pas

• TARTE TATIN. (20 minutes)	16
• ASSIETTE DE FROMAGES (3).	12