

Les entrées

Soupe à l'oignon jaune et au vin rouge, gratinée au fromage Windigo de Mont-Laurier 12.

Salade César, coeur de Romaine, croûtons à la fleur d'ail, pancetta, anchois, câpres frits et vinaigrette en mousse, U ☆ 16.

Salade d'hiver, betteraves rôties, fromage de chèvre tiède, vinaigrette au miel et thym et noix de Grenoble 14.

Calmars frits et mayonnaise épicée 15.

Tartare de filet de boeuf classique, trio parmesan et micro pousses 19.

Saumon fumé maison, purée de céleri-rave et câpres frits 16.

menu bistro

Les plats

Salade Cobb, poulet, avocat, tomates cerises, lardons de porcelet, vinaigrette au fromage bleu Ermite 22.

Ginganti ricotta aux asperges, sauce rosée, copeaux de parmesan et pesto U 22.

Bavette de bœuf, sauce au poivre, servie avec frites ou salade verte 29.

Boeuf bourguignon, champignons et oignons perlés, servi avec pommes de terre Yukon gold à l'ail rôti, lardons de porcelet 26.

Pavé de saumon, mousseline de courge musquée, crème à la palourde et au romarin 26.

Q burger, choix de bœuf ou poulet, fromage cheddar de l'Île-aux-Grues, bacon de porcelet de la Ferme Gaspior, mayonnaise à la truffe, servi avec frites ou salade verte ☆ 22.

Q burger végétarien, tofu aux tomates séchées et champignons, avocat, cheddar de l'Île-aux-Grues, mayonnaise à la truffe, servi avec frites ou salade verte U 18.

Quiche au fromage de chèvre Paillot sur pâte brisée, servie avec frites et salade verte 21.

Les À-Côtés

Panier de frites, mayonnaise à la truffe 7.

Huîtres du marché 6 pour 26.

Huîtres Rockefeller, Pernod et parmesan

6 pour 32.

Poitrine de poulet 8.

Plats Signature ☆

Plats végétariens U

Service et taxes en sus