



MENU À LA CARTE

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	7
VERDURETTE DE SAISON	8
FOIE GRAS INSPIRATION	18
ENTRÉE DU CHEF	Demandez à votre serveuse pour les détails.
FROMAGE SIR LAURIER FONDANT	12
Roquette, miel et origan, noix caramélisées, canneberges confites et échalotes marinées	
RISOTTO AU GIBIER CONFIT	13,50
Sauce crèmeuse aux fines herbes et champignons, courge rôtie et graines de citrouille torrifiées	
THON SAISI	16
Laqué au miel avec graines de coriandre, accompagné d'une salade croquante aux deux betteraves et gel de citron au basilic.	
TARTARE DE BOEUF C.A.B.	17
Chorizo le Scott, tapenade de tomates séchées, moutarde à l'estragon et fromage Grana Padano	
TERRE ET MER	15
Flanc de porc croustillant, laqué à l'érable et au bouleau, crevettes poêlées au beurre à l'ail et vin blanc, accompagné d'une purée de panais à l'oignon brûlé.	
PÉTONCLES	18
Pétoncles, purée de betteraves fumées, beurre à l'estragon	
RIS DE VEAU	14
Champignons sauvages, sauce au porto et fines herbes	
FONDUE AUX FROMAGE DU TERROIR	13
Fromage du terroir, gel de canneberges au sapin, confit de petits fruits et verdurette	

POISSONS

- FILET DE TRUTTE ARC-EN-CIEL POÊLÉ** 26
Purée de betteraves jaunes au curcuma et citron, bruschetta tiède de maïs à l'estragon, légumes du moment
- SAUMON GRILLÉ** 28
Tombée de poireau et fenouil au vin blanc, asperges, servi avec légumes du moment et sauce à l'aneth
- MORUE POÊLÉE AU BEURRE** 35
Caprons, ail et citron, tomates cerises rôties et caviar d'aubergine
- RAVIOLIS DE HOMARD** 35
Farce de fenouil, poireau et vin blanc servi avec sauce crémeuse aux asperges et légumes verts de saison

GIBIERS ET AUTRES

- PORC NAGANO** 27
Côte 9 oz sur os, Spaetzle aux champignons, sauce au chocolat noir 72% du Venezuela et piment, légumes du moment
- CUISSE DE CANARD** 28
Orge perlé aux lardons et légumes racines, légumes du moment et jus court aux figues et amandes
- POULET DE CORNOUILLES DE ST-AGAPIT GRILLÉ** 34
Orge poêlée aux lardons, accompagné de légumes racines rôtis et sauce BBQ à la patate douce et au rhum Chic-Choc
- MAGRET DE CANARD** 34
Purée de panais à l'oignon brûlé, légumes du moment et sauce pommes et Calvados



Toutes nos pièces sont grillées sur
VÉRITABLE CHARBON DE BOIS

BOEUF

BAVETTE 7OZ 28

Bavette grillée au charbon. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

ONGLET 7OZ 35

Simplement savoureux! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

MANHATTAN 8OZ 38

Cuisson sous-vide inversée. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

FILET MIGNON 6OZ 39

Tendre à souhait! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

DELMONICO 12OZ 49

Faux-filet désossé. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX 16OZ 98

Un délice à partager! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)



Goûtez la différence de nos pièces
de viande **CERTIFIED ANGUS BEEF**
qui sont à chaque bouchée...

- ✓ EXCEPTIONNELLEMENT **SAVOREUSE**
- ✓ INCROYABLEMENT **TENDRE**
- ✓ NATURELLEMENT **JUTEUSE**

PERSONNALISEZ VOTRE ASSIETTE DE BOEUF

1 POMMES DE TERRES

POMMES DE TERRE AU FOUR
Façon le Greg

POMMES DE TERRE CONFITES
Au gras de canard, lardons et
échalottes

POMMES DE TERRE ALIGOT FRIT 3

FRITES AU PARMESAN ET
TRUFFE 3

3 LÉGUMES

LÉGUMES DU MOMENT

BROCOLI VIEUX-CHEDDAR 9

CHAMPIGNONS 8

ASPERGES 8

2 SAUCES

SAUCE AU PORTO &
ÉCHALOTTES

SAUCE À LA MOUTARDE
ET
ÉRABLE

SAUCE AUX POIVRES SAUVAGES

SAUCE AU FOIE GRAS 4

4 EXPÉRIENCE TOTALE

FROMAGE BLEU 9

CREVETTES 10

PÉTONCLES 13

FOIE GRAS 13