



TABLE D'HÔTE 31\$

Choix d'entrées

Tacos d'effiloché de canard du Québec

Aromatisés au clou de girofle, mangue et coriandre

Pulled Quebec Duck tacos, scented with cloves, mango and coriander

Tartare de thon

à l'huile d'orange, tobiko et sésame

Tuna tartar, shallots, orange oil, tobiko, black sesame and coriander

Salade de pieuvre

avec légumes grillés, pommes de terre rattes, mayo paprika fumé

Octopus salad with grilled vegetable, rates potatoes, smoked paprika mayo

Burrata +10

tomates, pesto, croutons de foccacia, balsamique réduit

Burrata, tomatoes, pesto, foccacia croutons, reduced balsamic

Sliders de Wagyu du Québec +6

pain brioché, tomate, fromage suisse, compote d'oignons et bacon

Quebec Wagyu sliders, brioche bun, tomato, swiss cheese, bacon and onion jam

Choix de plats principaux

Truite des Bobines des Cantons l'Est

Légèrement fumée au chêne, gratin de légumes racines et sauce vierge aux agrumes

Eastern township trout, lightly smoked with white oak, root vegetable gratin, citrus virgin sauce

Bacon and Egg Carbonara

Tagliatelle fraîche, œuf poché, bacon maison

Fresh tagliatelle carbonnara, poached egg, house bacon

Onglet 6oz

Frites artisanales, légumes, sauce aux poivres

6oz hanger steak, fries, vegetable, pepper sauce

NY STEAK 12oz vieilli +18

Purée de pommes de terre au chèvre, légumes, sauce aux poivres

12oz NY steak, goat cheese mashed potatoes, vegetables, pepper sauce

Flétan rôti +10

Ratatouille, beurre citronné et artichauts

Roasted halibut, ratatouille, citrus butter, artichokes

Choix de desserts

Verrine choco coco

crème chocolat et coco, chocolat noir, sucette gâteau coconut et meringue vanille

Chocolate coconut verrine, coconut chocolate cream, dark chocolate, coconut lolipop, vanilla meringue

Gâteau aux carottes de la Montérégie

pacanes rôties, raisins au Grand Marnier, fromage à la crème

Montérégie carrots cake, roasted pecans, Grand Marnier raisins and cream chee

