



À PARTAGER

Fromages Du Québec — 24

Trio de la région

Frites Classiques — 7

Mayonnaise épicée maison

Six Huîtres — 26

Mignonette, citron

Poutine Abénaki — 19

Champignons, sirop de bouleau,
éffiloché d'agneau

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis Maison — 28

Courge, brocolis, épinards, beurre blanc à la courge,
fromage

Oeuf de Canne Cocotte — 23

Bacon, poireaux, crème, crumble aux fromages,
brioche, salade verte

Prise Du Jour — 33

Fregola sarda, poivrons, moules, jus de palourde

Burger de Boeuf vieilli de l'Île du Prince Édouard — 29

Cheddar 1 an d'âge de Coaticook, laitue, tomate,
cornichons, bacon, mayonnaise

Burdog— 32

Saucisse d'agneau, Pain façon Pretzel,
chiffonade de salade, choucroutte, mayonnaise,
moutarde en grain

Cuisses de Coquelet — 32

Pommes de terre rattes, cressons, jus de veau

ENTRÉES

Salade D'Endives — 22

Fromage bleu, pommes, noix de pacane

Potage Du Jour — 15

Croûtons, crème fraîche

Salade de betterave— 20

Nuage de chèvre du Domaine de Courval,
miel, pollen

Déclinaison de Chou-fleur — 24

Burrata, chou fleur cru et frit, kale,
purée d'amandes, poire

Oeuf Mollet — 20

Champignons confit, brocoli croustillant,
huile de Cameline

Pressé de Pintade — 23

Moutarde, salade de marinades

Tartare de Boeuf— 28

Moutarde, jaune d'oeuf, câpres, cornichons, chips de
kale

DESSERTS

Tarte au Sucre — 15

Chantilly à l'érable, pacanes caramélisées,
glace à l'érable

Flan Feuilleté au Mélilot — 15

Crème d'amande, glace au mélilot

Éclair Praliné et Citron Confit — 15

Crème diplomate, sorbet citron

*Veillez noter que des frais administratifs optionnels de
2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition.
Ce montant est intégralement alloué en pourboire au
personnel de cuisine en coulisses.*