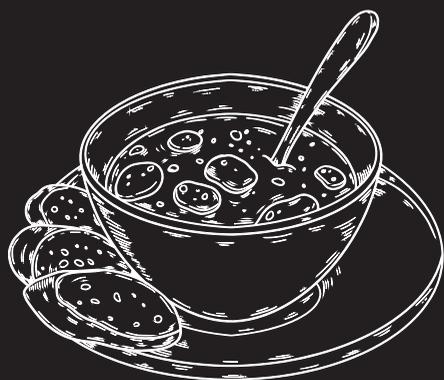


ENTRÉES

-  **BISQUE DE HOMARD** 12
-  **ESCARGOTS CHÂTEAUTIFS GRATINÉS** 6 / 15
Sauce tomate, basilic & ail 12 / 20
- RIS DE VEAU POPCORN** 19
Sauce gastrique à la glace de viande
-  **CALMAR GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉEN** 17
-  **GRAVLAX DE SAUMON AU THÉ FUMÉ & BETTERAVES** 18
Crème sûre wasabi & lime
-  **TARTARE VÉGÉTARIEN** 15
Betteraves, fraises, concombres, parmesan, crème sure wasabi et caramel d'hibiscus
-  **PÉTONCLES U10 POÊLÉS** 22
Beurre blanc aux agrumes & endives
- PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE** 19



Avisez votre serveur si vous avez des allergies.
Tout changement est sujet à des suppléments.

 Sans gluten



H U Î T R E S



6		28
12		35



CLASSIQUE MIGNONETTE

Vinaigre de framboises & échalotes

Disponibilité & sortes différentes selon les arrivages
Servies sur un plateau de glace concassée avec quartiers de citron

T A R T A R E S

3 oz / 21 ●●● 7 oz / 32



TARTARE DE SAUMON CROUSTILLANT ORANGE & SÉSAME

Panko épicée, agrumes & concombres



TARTARE DE BŒUF FORESTIER

Pleurotes, ail confit, câpres, cornichons, bacon & huile de truffe



DUO DE TARTARES

35

Portion de 7 oz servie avec frites ou salade & mayonnaise épicée

PÂTES / SALADES

PÂTES DU MOMENT

27



SALADE DE CANARD CONFIT, VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

26

Roquette, petits fruits, oignons confits, parmesan & caramel balsamique



SALADE CÉSAR MAISON

16 / 22

Tuile de parmesan & câpres confits

POUTINADE

Nouveauté

CANARD CONFIT & FROMAGE MYRANDA

16 / 25

Sauce porto & oignons vert

L A M E R

Notre plat signature



CREVETTES D'ARGENTINE FLAMBÉES AU GRAND MARNIER

37

Sauce crème, tabasco & zeste d'orange



PIEVRE GRILLÉE, REMOULADE DE CÉLERI-RAVE

38

Sauce chimichuri antillais (poivrons, herbes fraîches, piments forts)



STEAK DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME

33

Sauce vierge aux bleuets



FILET DE DORÉ ET TOMBÉE DE KALE

31

Sauce crème, ail, tomates séchées, échalotes françaises et thym



CARNIVORES

Nos spécialités

ROGNON DE VEAU SAUCE PORTO	29
FOIE DE VEAU DE LAIT <i>Flambé au Sortilège, pommes caramélisées à l'érable & au bacon</i>	28
RIS DE VEAU SAVEUR DU CHEF	45

Nouveautés



BURGER BRIOCHÉ À LA JOUE DE BŒUF 29

Mayonnaise à la glace de viande,
fromage emmental, roquette,
oignons caramélisés & pleurotes
Frites ou salade

SMOKED MEAT SUR PAIN ARTISANAL 26

Sauce moutarde à l'ancienne
Salade de chou crémeuse
aux épices xave & frites

Les steaks Angus AAA

BAVETTE DE BŒUF & FRITES 7 oz / 38

Tombée d'échalotes, sauce au poivre

FILET MIGNON AU CHÈVRE 7 oz / 57

Sauce porto & pommes de terre grelots

L'incontournable

RIBSTEAK, VIEILLI 45 JOURS 14 oz / 75

Purée aligot, pleurotes & légumes poêlés

Les pièces de viande sont servies avec choix de
frites, grelots ou gratin Dauphinois extra + 5\$



Un boeuf vieilli à sec, asséché à l'air libre en chambre froide,
ce qui rehausse le goût & la saveur.

Extras

Salade de choux	5	extra pleurotes sautés à l'ail	9
Frites	6	sauce aditionnelle	4
Crevettes papillons	(4) 25	(poivre, porto, moutarde)	
Langoustines	(3) 25		



SPÉCIAL du JEUDI

dès 17H

Plats

3 CHOIX
POUR

45\$

POUTINADE AU CANARD CONFIT

*Sauce porto, fromage
myranda & échalotes vertes*



GRAVLAX DE SAUMON AU THÉ FUMÉ & BETTERAVES

+ 2

RIS DE VEAU POPCORN

Sauce gastrique à la glace de viande



PÉTONCLES U10 POÊLÉS

Beurre blanc aux agrumes & endives

+ 6



PIEUVRE GRILLÉE, REMOULADE DE CÉLERI-RAVE

+ 6

*Sauce chimichuri antillais
(poivrons, herbes fraîches
& piments forts)*

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE

+ 2



TARTARE VÉGÉTARIEN

*Betteraves, fraises, concombres, parmesan,
crème sure wasabi et caramel d'hibiscus*

Entrée supplémentaire 15\$



HUÎTRES
À 2.50\$