

Menu *midi*

24\$
Inclus soupe ou salade

Entrées

BISQUE DE HOMARD +5 \$

CHOUX DE BRUXELLES FRITS +3 \$

Sauce César, parmesan

TATAKI DE BŒUF +5 \$

Émulsion au poivre vert, cheddar vieilli, pommes paille

ACCRAIS DE MORUE +6 \$

Rouille au safran, radis ninja, caviar de mujol

Dessert

DESSERT MIDI +6 \$

Plats

POISSON DU MOMENT (PRIX DU MARCHÉ)

Pois chiches frits, émulsion aux poivrons grillés, aioli citron, chorizo, radis français

POITRINE DE POULET

Sauce marchand de vin, purée de pommes de terre, champignons sauvages, échalotes frites

RISOTTO

Pistou, tomates séchées, pistaches

RAVIOLIS À LA RICOTTA

Saucisse de canard, foie gras et truffe, crème d'oignons caramélisés, shimeji

SALADE REPAS DU MOMENT

Classiques *à la carte*

Entrées

SALADE OU POTAGE — 7 \$

BISQUE DE HOMARD — 14\$

ESCARGOTS DE CHÂTEAUTIFS — 16\$/22\$

Sauce pomodoro, beurre à l'ail, mozzarella

SALADE CÉSAR — 15\$

Lardons, câpres frites, parmesan, croûtons de pain

CALMARS FRITS — 16\$

Chutney d'ananas, émulsion à la jerk, noix de cajou au cari, coriandre

TARTARE DE BŒUF 3 OZ — 21\$

Jaune d'œuf fumé, duxelles de champignons, pecorino

TARTARE DE SAUMON 3 OZ — 21\$

Crème fraîche maison, pomme verte, caviar de mujol

Plats

FOIE DE VEAU — 34\$

Pommes flambées au rhum, lardons, sirop d'érable, purée de courge, choux de Bruxelles

BAVETTE DE BŒUF

(SERVIE AVEC FRITES OU SALADE) — 34\$

Sauce porto, légumes du moment

MOULES ET FRITES — 30\$

Choix de sauces : pomodoro, bleu, moutarde ou marinère

BURGER DE BŒUF ET FRITES — 26\$

Émulsion à la truffe, brie, champignons sauvages, oignons marinés, roquette

JOUE DE BŒUF BRAISÉE — 32\$

Topinambour, sauce marchand de vin, pleurotes, chou toscan, échalotes frites

TARTARE DE BŒUF 7 OZ — 34\$

Jaune d'œuf fumé, duxelles de champignons, pecorino

TARTARE DE SAUMON 7 OZ — 34\$

Crème fraîche maison, pomme verte, caviar de mujol