

Menu *du soir*

Amuse-bouche

HUÎTRES FRAÎCHES — 6 / 18 \$ - 12 / 36 \$
LA BOUCHÉE DU MOMENT — 5 \$

Entrées

BURRATA — 23 \$ (+6 \$)
Focaccia maison, tomates ancestrales, pesto de basilic noir

CALMARS FRITS — 17 \$
Émulsion aux herbes, salicorne, mangue, oignon vert grillé

TARTARE DE BŒUF — 21 \$ (+4 \$)
Duxelles, truffe, pecorino, graines de moutarde marinées, topinambour

GÂTEAU DE CRABE — 20 \$ (+3 \$)
Aïoli au citron, livèche, radis, huile aux herbes

PARFAIT DE FOIE GRAS — 21 \$ (+4 \$)
Pain brioché maison, poire, poudre d'oignon brûlé

ASPERGES GRILLÉES — 17 \$
Sauce hollandaise, pangrattato, œufs de saumon, ail

TARTARE DE SAUMON — 21 \$ (+4 \$)
Crème fraîche maison, pomme verte, aneth, mujjol

FOCACCIA GRILLÉE — 17 \$
Crèmeux de chèvre, champignons, chicorée, xérès

BISQUE DE HOMARD — 16 \$
Crème fraîche maison, huile d'estragon, crostini

Nos extras

LÉGUMES — 8 \$
CHAMPIGNONS — 8 \$
CREVETTES (3) — 12 \$
FRITES — 5 \$
CANARD — 8 \$

Menu découverte

5 SERVICES — 60 \$
Ajout au prix du menu découverte (+)

Nos plats

MOULES ET FRITES — 30 \$
Choix de sauce : marinière, chorizo ou moutarde

TAGLIATELLES MAISON — 29 \$
Pesto de roquette, stracciatella, tomates séchées, pistaches marinées

BAVETTE DE BŒUF ET FRITES — 45 \$ (+15 \$)
Asperges, demi-glace au foie gras, frit

TARTARE DE SAUMON — 34 \$ (+4 \$)
Servi avec frites ou salade xérès

TARTARE DE BŒUF — 34 \$ (+4 \$)
Servi avec frites ou salade

BURGER DE BŒUF ET FRITES — 27 \$
Émulsion à la truffe, duxelles, brie, bacon, oignons marinés

PIEUVRE BRAISÉE — 37 \$ (+7 \$)
Romesco, chorizo, pommes de terre, oignons

MORUE D'ISLANDE — 37 \$ (+7 \$)
Artichauts, olives, tomates séchées, poivrons grillés, quinoa

THON MI-CUIT — 30 \$
Salade niçoise, pommes de terre, haricots verts

MAGRET DE CANARD — 35 \$ (+5 \$)
Maitake, argousier, courge, jus de canard

Trou normand

LE TROU NORMAND DU MOMENT — 5 \$

Desserts

BROWNIE AU CHOCOLAT — 10 \$
PAVLOVA — 10 \$
VERRINE AU CITRON — 10 \$
CRÈME BRÛLÉE — 10 \$