

CROSTINI

SALADE DE TOMATES (2)

purée d'avocat, basilic

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE (2)

salade de pommes vertes & persil

SAUMON FUMÉ MAISON (2)

sésame, oignon verts, citron

CHARCUTERIE 80GR

JAMBON SÉCHÉ DE CHARLEVOIX

SAUCISSON SEC « LE PIEUX »

CAPICOLLO ÉPICÉ

CHORIZO FUMÉ

FROMAGE 75GR

BLEU BÉNÉDICTIN (Abbaye de Saint-Benoit-du-Lac)

BRIE TRIPLE CRÈME SAINT-HONORÉ (Alexis de Portneuf)

CHEDDAR VIEILLI 2 ANS (Île-aux-Grues)

1 / 11\$

2 / 20\$

5 / 40\$

+ OLIVES OU NOIX 8\$

+ LÉGUMES MARINÉS 4\$

+ PAIN GRILLÉ 2\$

LES-À-CÔTÉS

FRITES MAISON 8\$

CHOU-FLEUR "BRAVA" 10\$

aïoli, sauce brava

RIZ FIT AU CANARD CONFIT 15\$

pois verts, gingembre, oignons verts

MAC N' CHEESE 14\$

sauce Mornay au cheddar, jalapenos, crumble au parmesan et panko

SALADE DE PAPAYE 8\$

mangue, carottes, coriandre, lime

PLATS PRINCIPAUX

SANDWICH BÀNH MI (2) 14\$

flanc de porc confit, sauce BBQ, carottes et daikon marinés, coriandre

SHORT RIBS BRAISÉS (72 HRES)

À LA CORÉENNE 26\$

salade de papaye, mangue, carottes

POULET NOIRCI 25\$

salade de pommes de terre, chorizo, graines de moutarde, oignons verts

SAUMON SAISI 21\$

sauce romesco, rapinis, parmesan, amandes

SALADE DE CANARD CONFIT 20\$

kale, roquette, pommes, noix de Grenoble rôties

À PARTAGER

TARTARE DE SAUMON 16\$

dijon et aneth, concombre, graines de moutarde, croûtons

TARTARE DE BOEUF 17\$

aïoli, roquette, chips de pommes de terre rattes, pain de campagne grillé

POULET FRIT BIO (FERME DES VOLTIGEURS)

sauce BBQ et sauce moutarde au miel

4/13\$ | 8/23\$

BHAJIS AUX OIGNONS 8\$

yaourt aux agrumes, coriandre, zaatar

TACOS DE SMOKED MEAT MAISON (2) 13\$

chou rouge mariné, sauce Mille-Îles, salsa de cornichons et graines de moutarde

ACRAS DE MORUE 3\$

réduction de vinaigre de cidre et miel

HUÎTRES 3\$ /ch | 6 /17\$ | 12 /32\$ | 24 /60\$

mignonette classique

DESSERT

MÉGA BISCUIT 10\$

Brownie et "cookie dough", glace à la vanille, sauce caramel, crumble aux Oreo

TARTE AU CITRON 11\$

meringue rôtie, zeste de lime, noix de coco