

ENTRÉES

***Certaines de ces entrées sont ou peuvent être accommodées "Sans Gluten",
N'hésitez pas à demander à votre serveur ou votre serveuse.***

Potage du jour	4.50 \$
Salade maison	6 \$
Soupe à l'oignon et sa tartine de fromage gratiné	8 \$
Les escargots à l'ail	8 \$
Fromage de chèvre grillé sur pain au levain, miel du Québec	10 \$
La Salade César, dressing maison, anchois sur demande	9 \$
Le Gravelax de saumon aux agrumes et à l'aneth et ses deux émulsions	12 \$
Le tartare de bœuf façon « Hors Château »*	15 \$
La fondue suisse traditionnelle, servie avec croutons	16 \$
Foie gras poêlé sur toast, demi-glace relevée et marmelade	22 \$

MENU ENFANT (12 ans et -)

Accompagné d'un breuvage,

Précédé d'un potage ou d'une salade si l'appétit le permet,

Suivi d'une crème glacée à la vanille que la gourmandise autorise toujours.

Les pâtes rosées d'Abby	12 \$
La saumon façon Laurence	12 \$
Le poulet au gout d'Antoine Jacob	12 \$

PLATS PRINCIPAUX

***Certains de ces plats sont ou peuvent être accommodés "Sans Gluten",
N'hésitez pas à demander à votre serveur ou votre serveuse.***

Ces plats vous sont aussi proposés en table d'hôte complète pour un supplément de 8 \$

Veillez prendre note que certains plats ou accompagnements peuvent contenir du porc. Veuillez prévenir votre serveur si vous ne souhaitez pas en consommer.

Les rognons de veau de lait du Québec Dijonnaise	20 \$
La cuisse de canard confite maison, sauce vieux balsamique et bleuets*	24 \$
L'osso bucco de porc à la milanaise sur tagliatelles, gremolata aux deux agrumes	24 \$
Le magret de canard doucement rôti au miel, ail et gingembre*	En entier 36 \$ En demi 25 \$
Le saumon au four, chèvre doux fondu et pesto basilic	26 \$
Le foie de veau de lait du Québec poêlé, réduction balsamique et oignons caramélisés	26 \$
Le carré d'agneau en persillade, demi-glace à la fleur de thym (±200 gr)	36 \$
Poêlée de 6 grosses crevettes sur tagliatelles, sauce vierge au persil et à l'ail du Québec	38 \$
Le filet mignon de bœuf "Simple Face", badigeonné de moutarde, garniture d'échalote et persil haché*	40 \$

Cher(e)client(e)

Je confectionne chaque plat avec des aliments frais et de première qualité. Pour m'assurer que cette qualité se rende à vous, je démarre la cuisson de votre plat dès que j'en reçois la commande. Si vous êtes tenu par des contraintes de temps, n'hésitez pas à en aviser votre serveur.

C'est aussi pour cette raison qu'il peut arriver que certains convives reçoivent leur pierrade avant vous même si votre commande a été prise avant la leur.

Un grand merci pour votre compréhension,

Votre chef,

Fabien Gilissen

** Plat "Signature"*

PIERRADES

Toutes les pierrades sont "Sans Gluten"

La pierre de lave offre une surface naturelle idéale pour une cuisson sans gras ajouté et vous fera vivre une expérience culinaire unique.

Ces plats vous sont aussi proposés en table d'hôte complète pour un supplément de 8 \$

Servis avec un assortiment de légumes de saison et pommes de terre grelots.

Le suprême de volaille			18 \$
Le steak de thon Yellowfin			22 \$
Le magret de canard	<i>l'entier</i>	33 \$	<i>le demi</i> 23 \$
La bavette de bœuf Angus AAA+			24 \$
Le steak de bison de l'ouest canadien			30 \$
Le carré d'agneau (±200 gr)			32 \$
Le 8 oz de filet mignon de bœuf Angus AAA+			38 \$
La Terre et Mer (100 gr de filet mignon et 4 grosses crevettes)			38 \$
La pierrade Canadienne (cerf du Québec, bison et wapiti de l'ouest)			40 \$
La pierrade Découverte (autruche, chameau et kangourou)			45 \$
Composez votre propre pierrade parmi ces choix de viandes et fruits de mer			<i>(minimum 3 extras)</i>

LES EXTRAS

Trois grosses crevettes	14.50 \$	75 gr d'autruche	17 \$
Trois gros pétoncles	12.50 \$	100 gr d'agneau	12 \$
Demi magret de canard	13 \$	75 gr de chameau	15 \$
100 gr de filet mignon	16 \$	Gratin Dauphinois	3 \$
75 gr de cerf du Québec	12 \$	Sauce crème poivre vert	3 \$
75 gr de wapiti	12 \$	Légumes chauds	7 \$
100 gr de kangourou	9 \$		
100 gr de bison	12 \$		

DESSERTS

* inclus dans la table d'hôte ainsi que le café régulier, un thé ou une tisane

** offert en table d'hôte avec un supplément de 4 \$

! Sans Gluten

Compotée de cerises, mousse de yogourt à la vanille et granité de framboise	6 \$*!
Tiramisu Espresso/Cognac	6 \$*
Tarte au sucre maison	6 \$*
Notre crème brûlée	8 \$**!
Gâteau tiède tout chocolat aux écorces d'orange et crème anglaise	8 \$**
Les profiteroles au véritable chocolat belge	8 \$**
La coupe Edna May	8 \$**!
Expresso	3 \$
Capuccino	4 \$

DIGESTIFS ET CAFÉS SPÉCIAUX

Café Espagnol	8 \$	Cognac Larsen VSOP	12 \$
Café Brésilien	8 \$	Cointereau	9 \$
Café Québécois	8 \$	Crème de menthe	6 \$
Café Irlandais	8 \$	Frangelico	6 \$
Café Bailey's	8 \$	Grand Marnier	12 \$
Porto Offley Rei Tawny 10 ans	8 \$	Grappa	9 \$
Amaretto	6 \$	Limoncello	9 \$
Amarula	6 \$	Sambuca	6 \$
Bayley's	6 \$	Sortilège	6 \$
Brandy	6 \$	Tia Maria	6 \$
Calvados Boulard	12 \$	Triple sec	6 \$