

ENTRÉES

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

Salade maison	6 \$
Potage du jour	6 \$
Les escargots à l'ail	8.50 \$
Fromage de chèvre grillé sur pain au levain, miel du Québec	9 \$
Soupe à l'oignon et sa tartine de fromage gratiné	8 \$
La Salade César, dressing maison, anchois sur demande	7.50 \$
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.

L'osso bucco de porc à la milanaise sur tagliatelles, gremolata aux deux agrumes		20 \$
Les rognons de veau de lait du Québec Dijonnaise		20 \$
La cuisse de canard confite maison, sauce vieux balsamique et bleuets*		22 \$
Le saumon au four, chèvre doux fondu et pesto basilic		24 \$
Le magret de canard doucement rôti au miel, ail et gingembre*	En entier 36 \$	En demi 25 \$
Le carré d'agneau en persillade, demi-glace à la fleur de thym	En entier 36 \$	En demi 25 \$
Le foie de veau de lait du Québec poêlé, réduction balsamique et oignons caramélisés		28 \$
Le filet mignon de bœuf "Simple Face", badigeonné de moutarde, garniture d'échalote et persil haché*		40 \$
Poêlée de 4 pétoncles et 4 grosses crevettes, légumes finement ciselés en crème de pernod		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. Veuillez prendre note que l'assortiment de légumes est composé d'un fagot d'asperge ou haricots verts au bacon.
Veuillez prévenir votre serveur si vous n'en souhaitez pas)*

Le suprême de volaille			18 \$
La bavette de bœuf Angus AAA+			24 \$
Le carré d'agneau	<i>l'entier (10 oz et+)</i>	34 \$	<i>le demi</i> 24 \$
Le magret de canard	<i>l'entier</i>	34 \$	<i>le demi</i> 24 \$
Le steak de thon Yellowfin			24 \$
Le steak de bison de l'ouest canadien			34 \$
Le 8 oz de filet mignon de bœuf Angus AAA+			40 \$
La pierrade Canadienne (cerf du Québec, bison et wapiti de l'ouest)			40 \$
La Terre et Mer (100 gr de filet mignon et 4 grosses crevettes)			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	13.50 \$
Trois gros pétoncles	12.50 \$	100 gr d'agneau	10 \$
Demi magret de canard	13 \$	75 gr de chameau	15 \$
100 gr de filet mignon	16 \$	Beurre à l'ail	2.50 \$
75 gr de cerf du Québec	11.50 \$	Gratin Dauphinois	2.50 \$
75 gr de wapiti	11.50 \$	Sauce crème poivre vert	2.50 \$
100 gr de kangourou	11 \$	Légumes chauds	7 \$
100 gr de bison	12 \$	Forfait "Table d'hôte"	8 \$

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

Comptée de cerises, mousse de yogourt à la vanille et granité de framboise	6 \$*!
Tiramisu Espresso/Cognac	6 \$*
Tarte au sucre maison	6 \$*
Notre crème brulée	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 \$
Cafés spéciaux à partir de	8 \$
Porto Offley Rei Tawny 10 ans	8 \$
Digestif à partir de	8 \$