



MENU SOIR

POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14

Mornay, louis d'or, chapelure

OLIVES **VL** **SG** 6

Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG** 6

Beurre fouetté du moment

VERDURE **VG** **SG** 6

Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8

Mayonnaise ail noir et miso

BRIOCHE AUX ESCARGOTS 10

Beurre à l'ail noir

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

Mignonnettes maison

TARTARE DE TRUITE 26

Yogourt au maïs, tomates séchées, amandes, feta

TARTARE DE CERF 26

Marmelade de champignons, purée à l'ail noir, topinambour frit

PLATEAU TERRE ET MER 55

Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment

LES PLANCHES

LA PLANCHE D'ICI 35

Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, confit d'oignons, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS 35

Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, confit d'oignons, croûtons

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 24

Purée de betteraves, proscuitto, amandes, confit de canneberges et d'oignons, pain multigrains

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 18

Gel de camerise, noisettes grillées, pain brioché maison

CHOUX DE BRUXELLES FAÇON CÉSAR 18

Vinaigrette miso et ail noir, pancetta, louis d'or, croûtons de focaccia maison

PIEUVRE **SG** 28

Piperade, chorizo, espuma au fromage bleu

CROQUE NORDIQUE 18

Pain brioché, mousse de crevettes, mayo épicée

BOUDIN MAISON **SG** 22

Chutney pommes-lardons, carottes, demi-glace

ÉTAGÉ DE CÉLERI-RAVE **VL** **SG** 18

Sauce amaretto et cardamome, croûte champignons-café, céleri croquant, amandes

ENDIVES BRAISÉES **SG** 16

Pancetta poêlée, ricotta fouettée, graines de tournesol, oignons marinés, herbes

JOUE DE BOEUF **SG** 28

Purée d'oignons grillés, cipollini rôtis, poireaux frits, sauce vin rouge

PAPARDELLE AL RAGÙ 28

Sauce tomate à l'agneau, louis d'or, basilic

CAVATELLI **VG** 26

Sauce aux courgettes, olives, câpres, citron, louis d'or, feta

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28

