



# MENU SOIR

## POUR PATIENTER

<b>HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6</b>	6 - 10 - 14
Mornay, louis d'or, chapelure	
<b>OLIVES</b> <small>VL SG</small>	6
Mélange d'olives	
<b>FOCACCIA MAISON</b> <small>VG</small>	6
Beurre fouetté du moment	
<b>VERDURE</b> <small>VG SG</small>	6
Radis melon, concombre, vinaigrette du moment	
<b>QUARTIERS DE POMMES DE TERRE</b> <small>VG SG</small>	8
Mayonnaise ail noir et miso	
<b>BRIOCHE AUX ESCARGOTS</b>	10
Beurre à l'ail noir	

## BAR À CRU

<b>HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24</b> <small>SG</small>	14 - 24 - 45
Mignonnettes maison	
<b>TARTARE DE TRUITE</b>	26
Yogourt au maïs, tomates séchées, amandes, feta	
<b>TARTARE DE CERF</b>	26
Marmelade de champignons, purée à l'ail noir, topinambour frit	
<b>PLATEAU TERRE ET MER</b>	55
Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment	

## LES PLANCHES

<b>LA PLANCHE D'ICI</b>	35
Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, confit d'oignons, croûtons	
<b>LA PLANCHE D'AILLEURS</b>	35
Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, confit d'oignons, croûtons	

## TAPAS À PARTAGER... OU PAS

<b>BURRATINA</b>	24
Purée de betteraves, proscuitto, amandes, confit de canneberges et d'oignons, pain multigrains	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS MAISON</b>	18
Gel de camerise, noisettes grillées, pain brioché maison	
<b>CHOUX DE BRUXELLES FAÇON CÉSAR</b>	18
Vinaigrette miso et ail noir, pancetta, louis d'or, croûtons de focaccia maison	
<b>PIEUVRE</b> <small>SG</small>	28
Piperade, chorizo, espuma au fromage bleu	
<b>CROQUE NORDIQUE</b>	18
Pain brioché, mousse de crevettes, mayo épicee	
<b>BOUDIN MAISON</b> <small>SG</small>	22
Chutney pommes-lardons, carottes, demi-glace	
<b>ÉTAGÉ DE CÉLERI-RAVE</b> <small>VL SG</small>	18
Sauce amaretto et cardamome, croûte champignons-café, céleri croquant, amandes	
<b>ENDIVES BRAISÉES</b> <small>SG</small>	16
Pancetta poêlée, ricotta fouettée, graines de tournesol, oignons marinés, herbes	
<b>JOUE DE BOEUF</b> <small>SG</small>	28
Purée d'oignons grillés, cipollini rôtis, poireaux frits, sauce vin rouge	
<b>PAPARDELLE AL RAGÙ</b>	28
Sauce tomate à l'agneau, louis d'or, basilic	
<b>CAVATELLI</b> <small>VG</small>	26
Sauce aux courgettes, olives, câpres, citron, louis d'or, feta	
<b>POISSON DU MOMENT</b>	32
<b>RISOTTO DU MOMENT</b>	28

