



MENU POUR EMPORTER

11H00 À 19H00 du mercredi au dimanche

LES ENTRÉES

FRITES ET MAYONNAISE.....	4.50\$
SALADE DE KALE.....	8.00\$
<i>Betteraves jaunes et chèvre frais, orge perlé, radis melon d'eau, framboises déshydratées, vinaigrette à l'érable et vinaigre de champagne</i>	
POTAGE DU MOMENT.....	6.00\$/litre
ARANCINI AUX PORCINIS ET MOZZARELLE BUFALA DE LA FERME MACIOCIA.....	10.00\$
<i>Artichauts braisés style Barigoule, glace de veau au vin blanc et sauge</i>	
BISQUE DE HOMARD.....	11.00\$/litre
<i>Avec chair de homard au poireau</i>	

LES TARTARES

LE THON-SAUMON.....	12.00\$/entrée -18.00\$/plat principal
<i>Marinade japonaise au yuzu, crevettes popcorn, mayo miso-érable, mangues vertes au kimchi, croutons</i>	
LE CANARD-BŒUF.....	14.00\$/entrée – 20.00\$/plat principal
<i>Marinade de camerises et balsamique, betteraves jaunes marinées, crumble aux champignons, jambon de canard maison aux figues et pommes, sauce rémoulade, croutons</i>	

Les suggestions du chef !

PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD.....	16,00\$/30,00\$ pour 2 pers
<i>Sauce porto et poivre vert, purée de pommes de terre au parmesan, oignon cipollini caramélisé, crumble aux champignons</i>	
LINGUINE AU HOMARD DU QUÉBEC DANS SON FUMET À LA CRÈME DE PASTIS.....	24.00\$
<i>Crevettes rouges, compotée de tomates fraîches, basilic, bacon, asperges vertes</i>	
FILET DE DORÉ DU LAC RÔTI SUR SA PEAU.....	19,95\$/38,00\$ pour 2 pers
<i>beurre blanc au yuzu et poireau, risotto aux crevettes rouges et ail noir, chou kale et artichaut aux tomates fumées</i>	

LES SANDWICHES

LE BURGER 4 OZ.....	10.00\$
<i>Galette de bœuf 4 oz, pain viennois, frites ou salade verte, condiments au choix</i>	
LE BURGER VEGAN.....	10.00\$
<i>Galette 100% végan, pain végan, avocat, tomates, roquette, fauxmage gratiné, frites ou salade</i>	
LE FISH TACO DE DORÉ CROUSTILLANT.....	14.00\$
<i>Pico de gallo, guacamole, mayo lime-chipotle, crème sure à la coriandre, salade verte</i>	
LE BURGER WAGYU.....	17.00\$
<i>Galette de bœuf Wagyu et I.P.E (70/30), pain viennois, champignons rôtis, confit d'oignons à la glace de veau, Louis D'Or, garniture BLT, frites</i>	

PÂTES ET PIZZA

LA MARGHERITA.....	17.00\$
<i>Base tomates, mozzarella bufala, grana padano, roquette, basilic et huile d'olive</i>	
LA QUATTRO STAGIONI.....	18.00\$
<i>Base sauce rosée, mozzarella bufala, jambon maison, boutons rôtis, artichauts et olives noires</i>	
LA CERF.....	18.50\$
<i>Base tomates, smoked meat maison, fromage Oka fumé, champignons marinés, bacon et confit d'oignons</i>	
CAVALETTI À LA JOUE DE VEAU.....	20.00\$
<i>Rapinis, pleurotes, fondue de tomates, noix de pin et gremolata au parmesan</i>	

LES DESSERTS MAISON

CHOU GOURMAND AUX FRAMBOISES.....	7.00\$
<i>Ganache montée chocolat blanc-yuzu, crème aux deux citrons</i>	
MI-CUIT AU CHOCOLAT 70%.....	8.00\$
<i>Macaron mousse lactée, sauce caramel et fleur de sel</i>	
PUDDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE.....	6.00\$
<i>Crumble aux amandes</i>	

Le plaisir de déguster et savourer !

