









MENU BISTRO & BAR

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 45
LES + = EN SUPPLÉMENT DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

LES AMUSE-BOUCHES

  POTAGE selon l'INSPIRATION du moment	5
   PANACHÉ DE FEUILLAGES , vinaigre de miel	5
 RAVIOLIS à la courge, beurre de sauge, ricotta maison au zeste de citron, amandes rôties +2\$	7
ENDIVES braisées à l'orange, focaccia grillée, échalotes marinées, lardons de bacon et caramel d'orange +2\$	7

LES ENTRÉES

CÉSAR DU GREG , gratinée au parmesan, porc effiloché BBQ, lardons et croûtons+3\$	15
 FLANC DE PORC croustillant à l'érable, pommes paille et poêlée de choux de Bruxelles	13
TARTARE DE BŒUF , moutarde à l'ail confit, œuf poché 63° et caprons +3\$	15
 BRUSCHETTA FAÇON du Chef, focaccia, tomate rôties, Shanklish, amandes rôties et réduction de balsamique	11
ENDIVES braisées à l'orange, focaccia grillée, échalotes marinées, lardons de bacon et caramel d'orange	12
 TARTE TATIN aux échalotes et au miel, chèvre des neiges et noix de Grenoble rôties +2\$	14
SAUMON FUMÉ à chaud maison, mayonnaise à l'érable, échalotes marinées et caprons+2\$	14
 GNOCCHI de betteraves poêlées aux herbes fraîches, ricotta maison au zeste de citron et tuile à l'encre de seiche +2\$	14
 TARTIFLETTE À MA FAÇON , pommes de terre, oignons caramélisés, Chevrochon et boudin de chez Stefan Frick +3\$	15
MILLE-FEUILLE D'ESCARGOTS , beurre de pommes, échalotes françaises grillées, filaments de céleri et crème fumée	13
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES DE chez Stefan Frick pour 2, garnitures et focaccia	22

CHEF : Christopher

SOUS-CHEF : Nicholas



= végétalien



= végétarien



= Sans Gluten




LES PRINCIPAUX

DE LA MER

 **CABILLAUD CUISINÉ**, purée de betteraves, julienne de céleri-rave, poireaux frits et Sabayon au citron confit 26


POISSON frais selon l'arrivage, selon l'inspiration... \$\$


PÂTES FRAÎCHES DES MERS, sauce aux échalotes, vin blanc, tomates confites et ricotta maison +5\$ 30

 **NOIX DE ST-JACQUES**, purée de petits pois, shiitake, sauce au beurre noisette et vermicelles soufflés +10\$ 35


DE LA TERRE


 **BAVETTE DE BŒUF AAA** 6oz — cuisson inversée, tendre et goûteuse, cuisson recommandée medium saignant +3\$ 28


 **FILET MIGNON AA** 6oz — cuit sur le Grill. Très tendre et savoureux +15\$ 40

 **MACREUSE BRAISÉE** 7oz— au vin rouge, cuit sous vide 14h 26

 **JARRET D'AGNEAU** braisé 7h, thym et romarin +3\$ 28

 **BAVETTE DE VEAU DE GRAIN**, Fibreuse et savoureuse +3\$ 28

 **CANARD DU LAC BROME**, cuisse saumurée et confite dans son gras 26


 **DEMI-POULE DE CORNOUILLES** rôtie à l'érable 24

 **OSSO BUCCO DE PORC**, braisé 12 heures, sauce tomatée 25

SPECIALITÉ DU CHEF, Selon l'arrivage et l'inspiration du moment \$\$

 CHOISIR 1 SAUCE

ET

 CHOISIR 1 ACCOMPAGNEMENT

Sauce chimichurri ou Sauce aux poivres

Légumes du moment ou Polenta croustillante


Ou Sauce vin rouge ou Sauce béarnaise


ou Écrasé de pommes de terre rattes, miel et romarin

Ou Mousseline de pommes de terre, ail confit et roquette

VÉGÉTARIEN

  **RISOTTO** au beurre blanc, parmesan et légumes du moment 23

 **GNOCCHI DE BETTERAVES** poêlés aux herbes fraîches, ricotta maison au zeste de citron, tuile à l'encre de seiche 24

 **RAVIOLI À LA COURGE**, beurre de sauge, ricotta maison au zeste de citron, amandes rôties 22

POUR LES GOURMANDS

Canard confit 6\$
Chorizo 5\$

Porc effiloché 6\$
1 Pétoncle 5\$

Saumon fumé 6\$
Champignons sauvages 7\$


Légumes de saison 5\$
2 crevettes 8\$

CHEF : Christopher

SOUS-CHEF : Nicholas

 = végétalien

 = végétarien

 = Sans Gluten



LES DESSERTS

L'EXTASE DES DESSERTS (2 PERSONNES) +3\$/personne

20

Assortiment de mignardises sucrées, coulis, fruits des champs, DIRT au chocolat et crème anglaise au Grand Marnier, présenté sur table par le serveur

LA TARTE AU CITRON EN VERRINE

Mousse au citron, meringue flambée et crumble de chocolat blanc

8



CRÈME BRULÉE à l'orange et grand Marnier

8

GÂTEAU AU FROMAGE et croquant de caramel avec Gélato maison +2\$

9

DESSERT DU MOMENT...

7



TRILOGIE GLACÉE MAISON, Gélato, sorbet et crème glacée

8

LANGUETTE CROUSTILLANTE à la Mascarpone

8

Base croustillante aromatisée au chocolat blanc, Génoise imbibée de sirop de café et d'une mousse mascarpone

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC +8\$

15

3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser de Noyan



LES BREUVAGES

Café filtre Virgin Hill de Knowlton

3

Café aromatisé (Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain et B-52) +8\$

8

Thés et tisanes Trans-Herbe

3

Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso Luongo, Decaffeinato +1\$

3.50

Latte Macchiato, Cappuccino, Latte Ghiacciato, Doppio Espresso Forte, Caffè Moca +2\$

4.50

Macchiato Glacée, Latté Glacée... Avec café vanille ou caramel +2\$

4.50

Macchiato Glacée avec TÉQUILA et Latté Glacée avec RHUMCHATA +9\$

9

Demandez à votre serveur sa suggestion pour un digestif : Porto, Scotch, Cognac...

\$\$

CHEF : Christopher Groleau

SOUS-CHEF : Nicholas Lacelle



= végétalien



= végétarien



= Sans Gluten