




TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 52.50\$

LES AMUSE BOUCHES

LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE
DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

  POTAGE selon l'inspiration du moment		6\$
AMUSE-BOUCHE du jour et selon l'inspiration !		6\$
 CAPPUCCINO DE HOMARDS bisque de homard, huile de truffe et crème montée	+2\$	8\$

LES ENTRÉES

★ CÉSAR DU GREG : cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons Avec porc effiloché BBQ	+3\$	15\$
LA PÂTE façonnée par le Chef (Demander à votre serveur)		16\$
 TARTIFLETTE Gratin de pommes de terre, lardons, oignons caramélisés et fromage Empereur (Fromagerie Kaiser a Noyan)		16\$
★ SAUMON FUMÉ MAISON Fumé à chaud servi froid, déclinaison de betteraves et focaccia maison grillé		16\$
★ TARTARE DE BŒUF Sauce vierge, olives, tomates séchées, caprons, échalotes marinées, parmesan coulis de tomate, roquette, balsamique et croûtons	+3\$	17\$
 FLANC DE PORC Laquée à l'érable, purée de salsifis au beurre et pommes Granny Smith, tombée de choux de Bruxelles et noisettes cristallisées	+3\$	17\$
★ TARTARE DE DUO SAUMON À l'asiatique (mayonnaise sésame, coriandre), tagliatelle de concombres au gingembre confit, wasabi et croûtons	+4\$	18\$
★ POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À l'estragon, œuf poché, fond de veau, émulsion de champignons et croûtons au beurre	+4\$	18\$
★ FOIE GRAS POÊLÉ Compotée et sirop de rhubarbe, pain d'épices, variation de garniture	+8\$	23\$
★ PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES de chez Stefan Frick "Lacolle", garnitures et focaccia (POUR 2 PERSONNES 200 GR)	+8\$	23\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN





= OPTION SANS GLUTEN



LES PRINCIPAUX DE LA MER

LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE
DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

 POISSON selon l'arrivage frais	\$\$\$	\$\$\$
 THON GRILLÉ , risotto crémeux de quinoa, pesto de basilic, légumes du moment		26\$
★ PÉTONCLES POÊLÉS , brisures de crevettes d'Argentine, croustillant de porc braisé, purée de panais, Tombée d'oignons, chou kale et courge Butternut au vin blanc	+ 10\$	36\$

DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT)

ÉCHINE DE PORC GRILLÉE , 14h de cuisson lente cuit dans son jus et aux herbes		26\$
FILET D'ÉPAULE DE BŒUF 7oz — cuisson inversée, tendre et goûteuse, cuisson recommandée médium saignant		26\$
BŒUF BRAISÉ au choix du chef (Demander à votre serveur)		26\$
SUPRÊME DE VOLAILLE de la Ferme Des Voltigeurs, cuit sous vide aux herbes		26\$
LAPIN À LA MOUTARDE , sauce crème moutarde à l'ancienne, 12 h de cuisson à basse température	+ 4\$	30\$
MAGRET DE CANARD , cuisson à basse température dans son gras, servi rosé	+4\$	30\$
CÔTES LEVÉES DE FLANC **ST-LOUIS**- XXL fumé maison, sauce barbecue	+6\$	32\$
CÔTE DE PORC NAGANO thym et romarin, cuite sous vide et grillée	+ 6\$	32\$

CHOIX DE 1 ACCOMPAGNEMENT

Légumes Du Moment **OU** Polenta Croustillantes, Parmesan Et Herbes **OU** Mousseline De Pommes De Terre Au Beurre Noisette Et Noix De Muscade
OU Cavatelli Aux Champignons Fond De Veau +5\$ **OU** Poêlée Choux Bruxelles Et Lardons +4\$



CHOIX DE 1 SAUCE

Sauce Vin Rouge **OU** Sauce Au Poivre **OU** Sauce Chimichurri **OU** Sauce Forestière +2\$

GOURMANDISES

3 Crevettes 7\$, 2 Pétoncles 7\$, Poêlée De Champignons Sauvages 8\$, Foie Gras Poêlé 12\$,
une 3 ièmes accompagnement 3\$, 4\$ ou 5\$, Sauce Au Choix 2\$, Parmesan Râpé 2\$, Porc Effiloché 5\$

VÉGÉTALIEN / VÉGÉTARIEN

 CROQUETTE DE RISOTTO AU SAFRAN , coulis de tomates, légumes du moment, fromage féta végétalien	26\$
 FETTUCCINI MAISON champignons sauvages à la crème d'estragon, et amandes rôties	27\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel

 = VÉGÉTALIEN

 = VÉGÉTARIEN


 = SANS GLUTEN

★ = OPTION SANS GLUTEN



LES DESSERTS

LES + = EN SUPPLÉMENT / À LA CARTE
DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

 CARPACCIO D'ANANAS à l'érable, noisettes, petits fruits, glace du moment		9\$
 VERRINE AU CITRON , crumble au chocolat blanc torréfié et meringue grillée		9\$
 CRÈME BRULÉE du moment		9\$
CHURROS et caramel maison		9\$
GÂTEAU FROMAGE aux carottes et caramel	+2\$	11\$
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR et glace Gélato aux pistaches	+3\$	12\$
★ ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC 3 fromages de la Fromagerie Fritz Kaiser "Noyan" +8\$		16\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN



= OPTION SANS GLUTEN

LES BREUVAGES

Café filtre Virgin Hill de Knowlton	3\$
Café aromatisé (Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain) +8\$	8\$
Thé et tisanes	3\$
 Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso Luongo, Decaffeinato +1\$	3.50\$
Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio Espresso Forte, Caffè Moca	
Macchiato Glacée, Latté Glacée... Avec café vanille ou caramel +2\$	4.50\$
Flat white sur glace, café noir sur glace, Macchiato glacé et macchiato glacé à l'Érable +2\$	5\$

NAO TEA, THÉ NAO +2\$ **5\$**

Biologique & Équitable 

ASSAM PISTACHÉ BIO
EARL GREY À LA RUSSE BIO
THÉ VERT JINJING AU JASMIN BIO
BISCUITINI BIO
MILKY OOLONG BIO
PARADIS FLORAL AUX FRUITS DE LA PASSION BIO
WHITE MONKEY BIO
JINJING AU JASMIN BIO
DARJEELING SINGTOM BIO
THÉ VERT ROSE A LA MENTHE BIO
HAMMAM A L'HIBISCUS BIO
TISANE DIGESTIVE BIO

**Demandez à votre serveur sa suggestion pour un digestif
Porto, Scotch, Cognac...\$**

- Menu sujet à changement sans préavis