

table d'hôte

Disponible tous les jours à partir de 17 h.

Choix d'entrée

GRAVLAX DE TRUITE AU CHOU ROUGE & MOUSSE DE CHÈVRE
Pistaches / pommes & radis marinés

PORTOBELLO FARÇI À LA BRISKET EFFILOCHÉE TEXAN GRATINÉ
Sauce bbq / crème sure / bacon / oignons verts / mozzarella

CRAB CAKE & PURÉE DE MAÏS FUMÉ
Grenades / sauce américaine / coriandre

BRIE FONDANT FIGUES, PACANES & CHUTNEY DE CANNEBERGES
Caramel balsamique / croûtons

POTAGE DU MOMENT

PIZZA CANARD CONFIT, ARTICHAUTS & CHAMPIGNONS SAUVAGES À L'AIL 40 \$
Parmesan / béchamel / roquette / huile d'olive

TARTARE DE BOEUF, BACON, GOUDA FUMÉ, MAYO BBQ & CARAMEL À LA BIÈRE NOIRE 48 \$
Échalotes françaises frites / frites allumettes & salade

RAVIOLIS AU FROMAGE & BOLOGNAISE DE VEAU, CHAMPIGNONS & BRUXELLES SAUTÉS 41 \$
Sauce rosée / basilic frais / parmesan

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, CROUSTILLANT DE GRENOBLE À L'ÉRABLE & SAUCE CRÉMEUSE DE MEAUX 46 \$
Riz & légumes

JOUE DE BOEUF BOURGUIGNONNE & OIGNON FRANÇAIS GÉANT MAISON 54 \$
Purée Yukon Gold / tombée d'épinards au beurre

NY AAA **10 OZ**, CROÛTE AU POIVRE & SAUCE BÉARNAISE 61 \$
Contre-filet / frites allumettes & légumes

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA **10 OZ** 55 \$
Légumes / accompagnement au choix
Servie médium saignante / *Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité*

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA **20 OZ** 68 \$
Légumes / accompagnement au choix
Servie médium saignante / *Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité*

Dessert à la carte au choix. Café, thé ou lait inclus.
Remplacez votre dessert par un café alcoolisé / 2 \$