

Menu

TABLE D'HÔTE 30.90\$

Entrée au choix

-

Plat au choix

-

Café régulier

Dessert au choix : + 6

Café spécialisé : +2

ENTRÉES

Salade de betteraves, chèvre des neiges et brisures d'amandes	9
<i>Beet salad, fresh goat cheese and roasted almonds</i>	
Mélange pommes, jeunes pousses d'épinard, noix de Grenoble	9
<i>Apples mix, baby spinach and walnut salad</i>	
Salade mesclun Arcadian, vinaigrette de framboises et légumes croquants	8
<i>Arcadian mesclun salad dressed with raspberry dressing and crispy vegetables</i>	
Soupe inspiration du moment	8
<i>Soup inspiration of the day</i>	

PLATS

Tartare de saumon, sésame noir et lime, salade de roquette et coriandre	22
<i>Salmon tartare with black sesame and lime juice, arugula and coriander salad</i>	
Tortellini Domicelli, pesto d'herbes fraîches, olives, roquette et parmesan Regiano	24
<i>Tortellini "Domicelli", fresh herb pesto, olives, arugula and Regiano parmesan cheese</i>	
Dorade grillée, écrasé de pomme de terre nouvelle, échalote confite et sauce vierge	27
<i>Grilled sea bream, squashed potatoes, shallot confit and olive oil sauce</i>	
Confit de canard Rougié, purée de lingot balsamique et fraîcheur de fenouil orangé	26
<i>Rougié duck breast confit, white bean purée with a balsamic reduction and fennel salad with orange dressing</i>	
Agneau braisé du Québec, purée de rutabaga et courge, carotte brûlée	27
<i>Québec lamb braise, rutabaga and squash purée and burned carrot</i>	

DESSERTS

Tarte tatin aux pommes	8
<i>Apple" tarte tatin"</i>	
Moelleux au chocolat sans gluten	8
<i>Chocolate cake (gluten free)</i>	
Dessert du jour	8
<i>Dessert of the Day</i>	

*Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charges are not included
Rabais de 10% pour nos membres VIP / 10% discount for our VIP members*