

La carte du soir

Planche à partager à 2

32\$

La charcutière: Pain de campagne, saucisson gendarme, jambon Proscuitto, pâté de lapin bleuet et érable, jambon de magret séché, pancetta, pickles de choux fleurs, cornichon et oignons perlés aux vinaigre de framboise.

Country bread, dried sausage, Proscuitto ham, blueberry and maple pâté, dried duck breast ham, pancetta, marinated cabbage, pickle and onions.

La scandinave: Mini blinis, yogourt à la lime, gravlax maison à la betterave et vodka, rilette de sole au poivre vert et romarin, caviar de mujol, concombre en rondelle et pickles de betteraves.

Mini blinis, lime yogurt, homemade gravlax with beet and vodka, sole rilette with green pepper and rosemary, mujol caviar, cucumber and beets pickles

La fromagère : Sélection de fromages fins du Québec, confiture maison, pain aux noix et pain de campagne de notre boulanger, raisins et son mélange de noix et figue.

Fines cheese from Quebec, home made jam, nuts and country breads, grapes and nuts mix and dried figs.

Entrées

Salade de betteraves, chèvre des neiges et brisures d'amandes 9
Beet salad, fresh goat cheese and roasted almonds

Tartare de saumon, sésame noir et lime, salade de roquette et coriandre 22
Salmon tartare with black sesame and lime juice, arugula and coriander salad

Dessert

Tarte tatin aux pommes 8
Apple'' tarte tatin'' pie

Moelleux au chocolat sans gluten 8
Chocolate cake (gluten free)