

APÉRO

HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS	6 – 20.	12 – 38.
FROMAGES QUÉBÉCOIS CHEESE - 100G		19.
CHARCUTERIES MAISON CHARCUTERIE - 150G		29.
CHARCUTERIE DE LA MER CHARCUTERIE FROM THE SEA		37.
FOCACCIA, BEURRE AUX HERBES FOCACCIA, HERBS BUTTER		9.

ENTRÉES | STARTERS

GASPACHO VERT GREEN GAZPACHO Melon, concombre, laitue, herbes <i>Melon, cucumber, lettuce, herbs</i>		13.
SALADE DE CONCOMBRES CUCUMBER SALAD Concombre de la ferme La Rosace, gin Mugo, fromage de chèvre, épices boréale, menthe <i>Cucumbers from La Rosace farm, Mugo gin, goat cheese, boreal spices, mint</i>		14.
CROQUETTE DE POISSON FISHCAKE Mayonnaise et émulsion de Hareng fumé, salade de fenouil <i>Heiring mayonnaise and emulsion, fennel salad</i>		16.
FLEURS DE COURGETTE TEMPURA TEMPURA ZUCCHINI FLOWER Farcie à la ricotta citronnée, pesto de pistaches et basilic, salade de tomates cerises <i>Stuffed with ricotta cheese, pistachio and basil pesto, cherry tomato salad</i>		18.
GRAVLAX DE TURBOT TURBOT GRAVLAX De la Gaspésie, rhubarbe, mélisse, yogourt, fleurs du jardin <i>From Gaspésie, rhubarb, lemon balm, yogurt, flowers from our garden</i>		19.
MOZZARELLA MOZZARELLA De la ferme Fuoco, prunes brûlées, miel épicé, pain grillé, roquette <i>From Fuoco farm, burned plum, spiced honey, toast, arugula</i>		19.
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTARE Soya, tobiko, mayonnaise épicée, oignons verts, craquelins maison <i>Soy sauce, tobiko, spicy mayonnaise, green onions, homemade crackers</i>		18. 33.
TARTARE DE BOEUF BEEF TARTARE Maïs grillé, jalapeno, crème sûre fumée, popcorn cajun, coriandre <i>Grilled corn, jalapeno, smoked sour cream, cajun popcorn, cilantro</i>		19. 35.

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

CHEESEBURGER Boeuf québécois vieillit 14 jours de Chez Édouard et Léo (Montréal), bacon, cheddar fort, sauce galactique, servi avec frites. - (Option Beyond Meat) <i>14 day aged Québec beef from Édouard et Léo (Montréal), bacon, galactic sauce, served with fries. - (Beyond Meat option)</i>	26.
MOULES MARINIÈRE MARINIÈRE MUSSELS À la crème, servi avec frites <i>With cream, french fries</i>	26.
CAVATELLI MAISON HOMEMADE CAVATELLI (végane-vegan) Pistou, brocoli grillé, romanesco, amandes, levure alimentaire <i>Pesto, grilled broccoli, romanesco, almonds, nutritional yeast</i>	30.
TURBOT DE LA GASPÉSIE TURBOT FROM GASPÉSIE Purée de courgettes à l'estragon, rabioles, pleurotes, beurre blanc au caviar de mujol <i>Zucchini purée with tarragon, turnip, oyster mushrooms, white butter with Mujjol caviar</i>	35.
TAGLIATELLE MAISON HOMEMADE TAGLIATELLE Chanterelles, champignons homard, moules fumées, pangrattato <i>Chanterelle mushrooms, lobster mushrooms, smoked mussels, pangrattato</i>	37.
MAGRET DE CANARD DUCK BREAST Sauce à la camerise, chou-fleur mauve, shiitake, kale <i>Haskap berry sauce, purple cauliflower, shiitake mushrooms, kale</i>	38.
BAVETTE DE BOEUF FLANK STEAK Blue Dot Reserve (IPE), haricots amandine, sauce cognac, frites <i>Blue Dot Reserve (IPE), green beans Almondine, cognac sauce, french fries</i>	38.
PÉTONCLES SCALLOPS Risotto aux petits pois, fleur d'ail, citron confit, mascarpone <i>Fresh pea risotto, garlic flower, confit lemon, mascarpone cheese</i>	38.
PRESSÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC QUÉBEC LAMB PRESSÉ Braisé, sauce au sapin baumier, pâtissons, carottes, argousier, pleurotes eryngii <i>Braised, balsam fir sauce, patty pan, carrots, seabuckthorn, king eryngii mushrooms</i>	39.
POULET DE CORNOUAILLE CORNISH HEN (À partager.... ou pas! To share.... or not!) Foie gras poêlé, sauce à l'estragon, légumes rôtis, sucrine et sauce ranch <i>Seared foie gras, tarragon sauce, roasted vegetables, baby gem lettuce with ranch dressing</i>	63 .

LES À CÔTÉS | SIDES

FRITES FRENCH FRIES	7.
SALADE VERTE GREEN SALAD	7.
MACARONI AU FROMAGE MAC & CHEESE	16.