

ENTRÉES | STARTERS

- 6 Potage du jour | Soup of the day
- 13 Salade d'endives au fromage bleu, noix de Grenoble, pomme acidulée et vinaigrette au miel
Blue cheese endive salad, walnuts, acidulous apple and honey dressing
- 14 Crevettes cocktail martini
Martini shrimp cocktail
- 15 Calmars frits, mayonnaise épicée et citron
Fried calamari, lemon and spicy mayonnaise
- 15 Brie fondant, chutney aux canneberges et pacanes
Baked brie, cranberry and pecan chutney
- 16 Tartare de saumon de l'Atlantique et guacamole
Atlantic salmon tartar and guacamole
- 18 Escargots gratinés au beurre d'ail et persil
Garlic butter, parsley and cheese snails
- 19 Foie gras poêlé, chutney de canneberges et brioche chaude
Seared foie gras, cranberry chutney and warm brioche bread
- 25 Plateau de fromages du Québec et charcuteries, à partager
Quebec cheese and cold cuts platter, to share

BISTRO | BISTRO

11 Salade César | Caesar salad
+7 Extra poulet grillé | Extra grilled chicken

12 Poutine classique | Classic poutine

Ailes de poulet, sauce au choix : buffalo ou sel assaisonné
Chicken wings, choice of sauce: buffalo or seasoned salt

10 pour | for 6

16 pour | for 10

Ailes de cochon, sauce BBQ au Jack Daniel's
Jack Daniels BBQ sauce pig wings

9 pour | for 6

15 pour | for 10

18 Burger du moment | Chefs burger

19 Burger de bœuf maison, aïoli truffée, champignons poêlés au vin rouge,
laitue, tomate et cheddar blanc
Homemade beef burger, truffle aioli, seared red wine mushrooms, lettuce, tomato and
white cheddar

20 Fish and chips, sauce tartare | Fish and chips, tartar sauce

PÂTES | PASTA

- 18 Tortellinis de courge butternut, champignons sauvages et copeaux de parmesan
Butternut squash tortellini, wild mushrooms and parmesan
- 27 Linguine à l'encre de seiche et crevettes d'Argentine, chorizo grillé, tomate confite à l'ail et écume de parmesan
Squid ink and Argentinian shrimp linguini, grilled chorizo, garlic confit tomato and parmesan

DE LA MER | SEA FOOD

- 25 Tartare de saumon de l'Atlantique et guacamole, servi avec salade jardinière et frites maison
Atlantic salmon tartar and guacamole, served with garden salad and homemade fries
- 28 Pieuvre grillée, haricots blancs, orgetto, bruschetta tiède au chorizo et olives Kalamata
Grilled octopus, white beans, orgetto, warm bruschetta with chorizo and Kalamata olives

Prix du moment
Price of the market

Poisson selon l'arrivage du jour | Catch of the day

GRILLADES | GRILL

PLATS SERVIS AVEC SALADE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES MAISON, RIZ BASMATI, PURÉE MOELLEUSE, SALADE DU CHEF OU LÉGUMES RÔTIS
DISHES SERVED WITH SALAD AND ONE CHOICE OF SIDE DISH: HOMEMADE FRIES, BASMATI RICE, MASHED POTATOES, CHEF'S SALAD OR ROASTED VEGETABLES

- 29 Côtés levées St-Louis, sauce barbecue au Tennessee whisky et salade de chou cubaine « Mojo »
St-Louis ribs, Whisky Tennessee barbecue sauce, Cuban « Mojo » coleslaw
- 32 Bavette de bœuf marinée et grillée (8oz), sauce bordelaise
Marinated and grilled flank steak (8oz), Bordelaise sauce
- 33 Contre-filet New-York AAA (12oz), beurre au fromage bleu Ermite
New-York AAA striploin (12oz), Ermite blue cheese butter
- 43 Filet mignon de bœuf AAA (8oz), au poivre
Beef filet mignon AAA (8oz), pepper sauce
- 43 Côte de bœuf Angus grillée (12oz), sauce chimichurri
Grilled Angus rib steak (12oz), chimichurri sauce
- 43 Carré d'agneau cuit lentement sous-vide puis grillé, tapenade aux olives « Bella di Cerignola » et citron confit
Rack of lamb, slowly cooked and grilled, "Bella di Cerignola" olive spread and lemon confit
- 49 T-Bone Angus AAA grillé (20oz), beurre maître d'hôtel
Grilled Angus T-Bone steak AAA (20oz), maître d'hôtel butter

DESSERTS | DESSERTS

- 8 Crème brûlée inspiration du Chef
Chefs inspiration crème brûlée
- 8 Pouding chômeur aux pommes caramélisées
Maple pouding chômeur cake with caramelized apples
- 10 Cheesecake maison et pop-corn au caramel de beurre salé
Homemade cheesecake and salted butter caramel popcorn
- 10 Brownie maison et crème glacée à la vanille
Homemade brownie with vanilla ice cream

ENFANTS | KIDS

12 ANS ET MOINS | 12 YEARS AND YOUNGER

- 9 Pâtes sauce rosée
Pasta, rosé sauce
- 10 Poutine classique
Classic poutine
- 12 Filets de poulet croustillants (3) servis avec frites maison
Crispy chicken filet (3) served with homemade fries

INCLUANT UN BREUVAGE, CRÈME GLACÉE ET SAUCE CHOCOLAT
Including a beverage, ice cream topped with chocolate sauce