

## ENTRÉES

**Certaines de ces entrées sont ou peuvent être accommodées "Sans Gluten",  
N'hésitez pas à demander à votre serveur ou votre serveuse.**

Potage du jour	4.50 \$
Salade maison <i>Salade verte, quartiers de tomate, juliennes de carotte et vinaigrette balsamique</i>	6 \$
Soupe à l'oignon et sa tartine de fromage gratiné	8 \$
Les escargots à l'ail <i>Une dizaines de gros escargots pochés dans notre beurre à l'ail maison. Gratiné + 3 \$</i>	8 \$
La Salade César, <i>Dressing et croutons maison, bacon rôti émietté, anchois sur demande</i>	9 \$
Chèvre Paillot grillé sur pain au levain, miel du Québec	10 \$
Le Gravlax de saumon aux agrumes et l'aneth, émulsion au raifort	12 \$
Le tartare de bœuf façon « Hors Château »* <i>Bœuf maigre haché minute, mayonnaise, échalote, persil et câpres</i>	15 \$
La fondue suisse traditionnelle, servie avec croutons	16 \$
Foie gras poêlé sur toast, demi-glace relevée et marmelade	22 \$

## MENU ENFANT (12 ans et -)

*Accompagné d'un breuvage,  
Précédé d'un potage ou d'une salade si l'appétit le permet,  
Suivi d'une crème glacée à la vanille que la gourmandise autorise toujours.*

Les pâtes rosées d'Abby	12 \$
La saumon façon Laurence	12 \$
Le poulet au gout d'Antoine Jacob	12 \$

## PLATS PRINCIPAUX

***Certains de ces plats sont ou peuvent être accommodés "Sans Gluten",  
N'hésitez pas à demander à votre serveur ou votre serveuse.***

***Ces plats vous sont aussi proposés en table d'hôte complète pour un supplément de 8 \$***

Le rognon de veau de lait du Québec, sauce dijonnaise		20 \$
L'osso bucco de porc à la Milanaise et sa gremolata aux deux agrumes		24 \$
La cuisse de canard confite maison, sauce aux bleuets et vieux balsamique		24 \$
Le saumon au four, chèvre doux fondu et pesto basilic		26 \$
Le magret de canard doucement rôti au miel, ail et gingembre*	<i>En entier</i> 36 \$	<i>En demi</i> 25 \$
Le foie de veau de lait du Québec poêlé, réduction balsamique et oignons caramélisés		26 \$
Carré d'agneau en persillade, demi-glace à la fleur de thym. (± 200 gr)		36 \$
Poêlée de 6 grosses crevettes sur tagliatelles, sauce vierge au persil et à l'ail du Québec *		36 \$
<i>Accompagnées de légumes de saison.</i>		
Le filet mignon de bœuf "Simple Face" *		40 \$
<i>8 oz de filet mignon de 1<sup>er</sup> qualité saisi d'un seul côté, badigeonné de moutarde de Dijon sur son dessus Et garni d'échalote française et persil haché. Beurre fondu à l'envoi!</i>		

*Cher(e)client(e)*

*Je confectionne chaque plat avec des aliments frais et de première qualité. Pour m'assurer que cette qualité se rende à vous, je démarre la cuisson de votre plat dès que j'en reçois la commande. Si vous êtes tenu par des contraintes de temps, n'hésitez pas à en aviser votre serveur.*

*C'est aussi pour cette raison qu'il peut arriver que certains convives reçoivent leur pierrade avant vous même si votre commande a été prise avant la leur.*

*Un grand merci pour votre compréhension,*

*Votre chef,*

*Fabien Gilissen*

*\* Plat "Signature"*

## **PIERRADES**

### **Toutes les pierrades sont "Sans Gluten"**

*La pierre de lave offre une surface naturelle idéale pour une cuisson sans gras ajouté et vous fera vivre une expérience culinaire unique.*

*Ces plats vous sont aussi proposés en table d'hôte complète pour un supplément de 8 \$*

*Servis avec un assortiment de légumes de saison et pommes de terre grelots.*

Le suprême de volaille			18 \$
Le steak de thon Yellowfin			22 \$
Le magret de canard	<i>l'entier</i> 33 \$	<i>le demi</i>	23 \$
La bavette de bœuf Angus AAA+			24 \$
Le steak de bison de l'ouest canadien			30 \$
Carré d'agneau de Nouvelle Zélande ( $\pm$ 200 gr)			32 \$
La Terre et Mer (100 gr de filet mignon et 4 grosses crevettes)			38 \$
Le 8 oz de filet mignon de bœuf Angus AAA+			38 \$
La pierrade Canadienne (cerf du Québec, bison et wapiti de l'ouest)			40 \$
La pierrade Découverte (chameau, sanglier et kangourou)			45 \$
Composez votre propre pierrade parmi ces choix de viandes et fruits de mer ( <i>minimum 2</i> )			

## **LES EXTRAS**

Fagot d'asperge au bacon	3 \$	75 gr de wapiti	12 \$
Assortiment de légumes chauds et grelots	6 \$	75 gr de kangourou	9 \$
Sauce crème poivre vert	3 \$	75 gr de bison	12 \$
Gratin dauphinois	3 \$	75 gr de cerf du Québec	12 \$
80 gr de thon Yellowfin	9 \$	75 gr de sanglier	12 \$
Trois grosses crevettes	14.50 \$	100 gr d'agneau	12 \$
Trois gros pétoncles	12.50 \$	75 gr de chameau	15 \$
100 gr de magret de canard	13 \$	75 gr d'autruche	17 \$
100 gr de filet mignon	16 \$	75 gr de jeune loup de mer	17 \$

## **DESSERTS**

\* inclus dans la table d'hôte ainsi que le café régulier, un thé ou une tisane

\*\* offert en table d'hôte avec un supplément de 4 \$

! Sans Gluten

Compotée de cerises, mousse de yogourt à la vanille et granité de framboise	6 \$*!
Tiramisu Espresso/Cognac	6 \$*
Tarte au sucre maison	6 \$*
Notre crème brûlée	8 \$**!
Gâteau tiède tout chocolat aux écorces d'orange et crème anglaise	8 \$**
Les profiteroles au véritable chocolat belge	8 \$**
La coupe Edna May	8 \$**!
Espresso	3 \$
Capuccino	4 \$