

LES ENTRÉES

EN GUISE D'ENTRÉE OU À PARTAGER

LES HUÎTRES !

SERVIES SUR GLACE AVEC CITRON ET
MIGNONETTE MAISON
DEMI-DOUZAINE 21,00 | DOUZAINE 39,00

PLANCHE D'ANTIPASTI

CHARCUTERIES FINES, PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON, FROMAGE CACCIOCAVALLO,
LÉGUMES MARINÉS, OLIVES ET CROÛTONS 29,00

* * *

SOUPE MINISTRONE

COPEAUX DE PARMESAN, PANCETTA, FREGOLA SARDA, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS 15,00

CRÈME DE CHAMPIGNONS, CHIPS DE SHITAKE ET CANARD CONFIT 16,00

COEUR DE ROMAINE AU PARMESAN

VINAIGRETTE CRÉMEUSE, ANCHOIS, CROÛTONS À L'AIL, BACON, OEUF POCHÉ 18,00

SALADE D'ENDIVES, POIRES RÔTIÉS ET BLEU D'ABBAYE FUMÉ

ÉPINARDS, NOIX DE GRENOBLE, VINAIGRETTE À LA VANILLE BOURBON 18,50

BETTERAVES JAUNES ET CHIOGGIA, MOZZARELLA DE BUFFLONNE

VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET PISTACHES 19,00

½ TARTARE DE SAUMON

CLASSIQUE ou CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH 21,00

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, YOGOURT À L'ANETH

SALADE DE FENOUIL ET AGRUMES, VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT 21,00

CALMARS FRITS AU GRANA PADANO

SAUCE TOMATE ÉPICÉE, MAYONNAISE LIME-CORIANDRE 21,00

PIEVRE GRILLÉE, SALADE DE TOMATES ET OLIVES, VINAIGRETTE À L'ORIGAN 23,00

TATAKI DE BŒUF, MAYONNAISE À L'AIL NOIR

CONCOMBRES, RADIS, AMANDES 21,00

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO, CHUTNEY DE POMMES ET MARINADES 18,00

½ TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 21,00

BOUDIN NOIR MAISON ET POMMES MARINÉES

PURÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE, JUS AU CALVADOS 18,00

FOIE GRAS AU TORCHON ET PAIN BRIOCHÉ

CHUTNEY DE POMMES ET FRUITS SÉCHÉS 25,00

LES PLATS

LES TARTARES

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE OU FRITES 34,00

- SAUMON CLASSIQUE OU
- SAUMON CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH OU
- BOEUF CLASSIQUE

CASSEROLE DE MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE- ÉDOUARD SALADE OU FRITES 29,00
À LA MARINIÈRE OU AUX POIREAUX ET CHEDDAR FORT

FISH'N FRITES DE MORUE

PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, CÉLERI RÉMOULADE, SAUCE TARTARE 28,00

BAR MÉDITERRANÉEN POÊLÉ, BEURRE NOISETTE

MOUSSELINE DE COURGE AU CHÈVRE, BETTERAVES ET HARICOTS VERTS 38,00

SAUMON POÊLÉ, SAUCE À L'OSEILLE

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS, POIREAUX CONFITS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE 34,00

PÉTONCLES RÔTIS, SHIITAKES BRAISÉS, SAUCE TRUFFE-MARSALA

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR ET BOK CHOY RÔTIS 41,00

SPAGHETTI AUX CREVETTES POÊLÉES À LA FLEUR D'AIL

SAUCE TOMATÉE AU VIN BLANC, PANCETTA, NOIX DE PIN ET ROQUETTE 30,00

RAVIOLI DE VEAU, SAUCE CRÈME AU PORTO

CHAMPIGNONS FORESTIERS, JUS DE VEAU ET PARMESAN 32,00

ORECCHIETTE À LA COURGE ET RICOTTA MAISON

CHÂTAIGNES, GRAINES DE COURGE ET ESTRAGON PLAT VÉGÉ, VÉGAN POSSIBLE 28,00

POULET À LA MOUTARDE, FRITES DE POLENTA AU ROMARIN

POÊLÉE DE LÉGUMES GLACÉS ET ESTRAGON 29,00

FOIE DE VEAU GRILLÉ, TOMBÉE D'ÉPINARDS ET SAUCE CHARCUTIÈRE

PAVÉ DE POMMES DE TERRE CONFITES, ÉCHALOTES FRITES 37,00

CUISSÉ DE CANARD CONFITE, POMMES DE TERRE SARLADAISES

ROQUETTE ET JUS DE VOLAILLE 30,00

JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC BRAISÉ, JUS AU ROMARIN

CAROTTES NANTAISES, RABIOLES, BROCOLETTES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE 41,00

LES GRILLADES

BŒUF CANADIEN AAA

ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON OU SALADE VERTE OU PURÉE DE POMMES DE TERRE
& VOTRE CHOIX DE SAUCE AU POIVRE | BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

- **BAVETTE** 200G - 7OZ 36,00
- **CONTRE-FILET** 280G - 10OZ 50,00
- **FILET MIGNON** 200G - 7OZ 65,00

LES ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS FINS 9,75 | CÉLERI RÉMOULADE 9,00 | ROQUETTE VINAIGRETTE 8,00

SALADE VERTE 7,00 | CHAMPIGNONS FORESTIERS 12,00 | FRITES 8,00

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10,00 | BROCOLETTES 9,75