

NOS FAMEUSES PLANCHES

Faites-nous part de vos envies, et nous vous guiderons vers une expérience inoubliable!

UN SHOT GRATUIT?

Taguez-nous et utilisez
#plancheapiocher

PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC	Sélection de fromages québécois, accompagnée de pain brioché et d'accompagnements du moment (fruits, coulis, noix, etc.).	26
PLANCHE INDIVIDUELLE – 3 ENTRÉES AU CHOIX (Non disponible pour les groupes de 10 personnes et plus.)	Choisissez trois entrées pour composer un plat principal ou une sélection à partager. Découvrez les options à la page suivante.	43
PLANCHE DE FRUITS DE MER	Crevettes d'argentine style cocktail, huîtres et mignonette, queue de homard au pesto de fleur d'ail, salade de pieuvre au pico de gallo, ceviche de pétoncles et une création du moment.	120
PLANCHE À PIOCHER* (Prix par personne)	Parfaite pour partager entre amis, la planche à piocher est servie en deux services avec un assortiment surprise de créations du chef et d'ingrédients du moment. Ajoutez un dessert pour 8 \$/pers.	51
PLANCHE CARNIVORE* (Prix par personne)	Pour les amateurs de viande : une généreuse sélection de viandes de qualité, accompagnée de Bruxelles façon César, frites, polenta croustillante et aïoli maison.	55
PLANCHE CARNIVORE XXL	Un festin autour d'une pièce de viande du moment de 40 oz, servie avec Bruxelles façon César, frites, polenta croustillante, aïoli et trois sauces. Demandez à votre serveur.se.	PM

*Minimum de deux personnes.

LES HUÎTRES



HUÎTRES FRAICHES

Servies avec une mignonnette, raifort frais, citron et sauces fortes Les Fins Finauds.

3/unité, 30/douzaine

HUÎTRES ROCKEFELLER

Gratinées au four, garnies de béchamel aux épinards, bacon et fromages Saint-Paulin et cheddar.

4/unité, 40/douzaine

Du dimanche au jeudi, dégustez nos huîtres fraîches à seulement 1 \$ l'unité et nos Rockefeller à 2 \$ l'unité!

NOS ENTRÉES



PLANCHE
INDIVIDUELLE 43

Choisissez trois entrées pour
composer un plat principal.

POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ	Poutine réconfortante, sauce au poivre noir et Whisky, garnie de porc effiloché maison.	14
TARTARE DE BŒUF FORESTIER	Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.	17
TARTARE DE SAUMON	Vinaigrette mangue et herbes, papaye, mangue, oignons verts, concombre, ciboulette.	17
TARTARE DE THON	Vinaigrette au miso, oignons verts, concombre, ciboulette, daikon croquant et chips de taro.	17
BRUXELLES FAÇON CÉSAR	Choux de Bruxelles grillés, bacon, croûtons à l'ail, vinaigrette César et tuile de parmesan.	16
ARANCINIS MAISON	Croquettes de risotto au boeuf braisé, émulsion ail et raifort.	16
CALMARS FRITS	Calmars croustillants, radicchio, oignons verts, ciboulette et mayonnaise aux tomates fumées.	16
BOUDIN NOIR EN CROÛTE	Boudin noir, sauce barbecue au cidre de pomme de Rougemont, salade de céleri-rave et pommes à la moutarde et érable.	17
ÉTAGÉ DE BETTERAVES	Betteraves, mousse de chèvre et betteraves, noix de Grenoble caramélisées, vinaigrette pamplemousse et miel, chips de betteraves.	17
JOUES DE PORC FUMÉES CROUSTILLANTES	Joues de porc laquées dans une sauce sucrée/salée, légumes marinés (choux Nappa, poivrons, céleri) et piments thaï.	19
TATAKI DE BISON (+4 sur planche individuelle)	Bison saisi minute, sauce aux bleuets, salade de pousses de radis et tempura croustillant au piments d'Espelette.	22
CEVICHE DE PÉTONCLES (+6 sur planche individuelle)	Pétoncles émincé, jalapenos, fraise, pomme grenade, basilic, jus de lime.	24
BURRATA (+6 sur planche individuelle)	Coulis de poivrons rouges grillés, tomates cerises fraîches et confites, pesto de fleur d'ail aux amandes et foccacia maison aux fines herbes.	24
FOIE GRAS POÊLÉ (+8 sur planche individuelle)	Foie gras poêlé, coulis de framboises, figues pochées au vin rouge, framboises lyophilisées et pain brioché maison.	26

PLATS PRINCIPAUX



CAVATELLI AU HOMARD 39
Pâtes fraîches sauce crémeuse à la bisque, asperges, pois, chair et pince de homard.

GNOCCHIS MAISON À LA
PUTTANESCA 34
Sauce aux tomates, olives, câpres, anchois garni burrata entière et basilic frais.

TARTARE DE BŒUF
FORESTIER 34
Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.

TARTARE DE SAUMON 34
Vinaigrette mangue et herbes, papaye, mangue, oignons verts, concombre, ciboulette.

TARTARE DE THON 34
Vinaigrette au miso, oignons verts, concombre, ciboulette, daikon croquant et chips de taro.

ONGLET DE BŒUF 38
Chimichurri épicé, frites au parmesan et truffe, et légumes du moment.
AJOUTEZ UNE QUEUE DE HOMARD 14

FILET DE VIVANEAU POÊLÉ 34
Vivaneau poêlé, sauce vierge au gojuchang, tomates, olives, daikon, poivrons, oignons rouges et cocombres, accompagné de bok choy grillés.

FISH AND CHIPS
MAISON 2/24 3/28
Morue dans un panure maison à la bière rousse, servie avec frites maison, sauce tartare, rémoulade et cornichons.

COQUILLE ST-JACQUES
DÉCONSTRUITE 36
Pétoncles poêlées accompagnées de purée de pommes de terre à l'ail confit, sauté de crevettes, poireaux et bacon.

SALADE DE MAGRET DE CANARD 30
Magret de canard du Québec fumé sur mélange de verdure, vinaigrette aux canneberges, figues, graines de citrouille et tournesol.

PIEUVRE GRILLÉE 36
pico de gallo, fèves noires braisée et écrasé de plantains frits

EXTRAS

TRANSFORMEZ VOS
FRITES EN POUTINE 6
MAC AND CHEESE SAINT-PAULIN,
CHEDDAR ET BACON 10
SAUTÉ DE CREVETTES AU
VIN BLANC ET AIL CONFIT 10

QUEUE DE HOMARD 14
PÉTONCLE POÊLÉ (UNITÉ) 4
FOIE GRAS POÊLÉ 10
FRITES PARMESAN ET
HUILE DE TRUFFE 9

(10 ANS ET MOINS)

MENU ENFANTS

12

MACARONI SAUCE ROSÉE

Pâtes sauce rosé maison avec parmesan.

MAC AND CHEESE AU BACON

Pâtes crémeuses au fromage fondant,
avec morceaux de bacon croustillant.

FISH AND CHIPS MAISON

Un morceau de poisson frais
pané, servi avec des frites
maison.

FILETS DE POULET PANÉS

Deux filets de poulet croustillants,
servis avec miel et des frites maison.



TORTE AU CHOCOLAT

Tous les repas enfants sont accompagnés d'une
délicieuse tarte au chocolat, un dessert fondant à
mi-chemin entre un gâteau moelleux et un
brownie.



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AUX POMMES 9

Crème brûlée onctueuse aromatisées à la croustade aux pommes.

GÂTEAU AU FROMAGE ET CAROTTES 9

Un mariage gourmand entre gâteau aux carottes moelleux et onctueux gâteau au fromage.

KEY LIME PIE EN VERRINE 10

Mousse légère de chocolat blanc, lime et crumble de biscuits graham.

TORTE AU CHOCOLAT 9

Torte au chocolat riche, accompagnée d'un coulis de fruits rouges, pour les vrais amateurs de chocolat.

TIRAMISU MAISON AU PISTACHES 10

Doigts de dame à l'espresso, mousse mascarpone à la pistache, cacao et pistaches.

DU SUCRE... À LA PLANCHE! 26

POUR LES INDÉCIS QUI VEULENT TOUT GOÛTER.

Choisissez trois desserts et partagez ce moment de douceur à plusieurs, pour un instant de plaisir partagé.