

● Menu ●

ENTRÉES [à la carte 10\$]

Tarte flambée aux escargots, fromage bleu, bacon, roquette

Tartare de thon, fenouil, vinaigrette miso

Profiteroles de chèvre au miel, bœuf effiloché

Tarte tatin de céleri-rave, canard confit, balsamique, épinards

Joue de porc braisée, purée de panais, raifort

Pieuvre et calamars, chorizo, pommes de terre, tomates

Foie gras du moment [extra 10\$]

PLATS PRINCIPAUX

	Petite Table	Table Gourmande
Poisson selon l'inspiration du chef	27	39
Bavette de boeuf marinée, sauce au poivre	31	43
Carré d'agneau aux deux moutardes	36	48
Médaille de bison, canneberges, sauce baies de sureau	33	45
Filet de cerf, fleur d'ail, choux braisés	35	47
Lapin de Stanstead, courge, sauce à la bière noire	32	44
Suggestion du chef	--	--

PETITE TABLE

potage ou salade • plat principal • café régulier

TABLE GOURMANDE

potage ou salade • entrée • plat principal • dessert • café régulier

FROMAGES FINS

Sélection pour : une personne • 9\$ / deux personnes • 15\$

DESSERTS [à la carte • 7\$]

Crème brûlée

Tarte tatin, caramel à la fleur de sel et sa glace

Brownie et sa glace

Gâteau au fromage

Tartelette au citron

Mourir de chocolat

CAFÉS

Espresso	2.75
Allongé	2.75
Cappuccino	3.75
Café au lait	3.75

EAU EN BOUTEILLE

Eska pétillante [750ml]	6.00
Eska pétillante [375ml]	4.50

