

## TABLE D'HÔTE

entrée + plat + dessert - 43 \$

### ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	10 \$
Velouté de courge musquée, chips de topinambours	9 \$
Carpaccio de bœuf, huile basilic, copeaux de parmesan	12 \$
Frisée aux lardons, gésiers de canard confits (+1\$)	13 \$
Pieuvre grillée, vinaigrette au miso, julienne de légumes marinés (+5\$)	16 \$
Cassolette de douze (12) escargots, beurre à l'ail	10 \$
Foie gras de canard maison au torchon, confiture de cerise noire (+10\$)	21 \$
Tartare de saumon ou bœuf	12 \$
Queue de homard, jambon cru et court-bouillon froid (+5\$)	16 \$

### PLATS

Magret de canard rôti, petits légumes poêlés, sauce au cassis (+4\$)	32 \$
Carpaccio de bœuf, chèvre chaud, huile basilic, copeaux de parmesan, frites et salade	29 \$
Tournedos de bœuf, sauce au poivre, frites et salade (+4\$)	32 \$
Façon Rossini (+14\$)	42 \$
Pavé de saumon poêlé, purée de courge, chips de poireaux	28 \$
Foie de veau déglacé au Porto, purée de pomme de terre (+3\$)	31 \$
Tajine de légumes	26 \$
Tartare de bœuf du Square, frites et salade	28 \$
Tartare de saumon, concombre, lime et aneth, frites et salade	28 \$
Duo de tartares, frites et salade (+2\$)	30 \$
Homard flambé au cognac, petits légumes (+14\$)	42 \$
Tagliatelles crémeuses au foie gras et au jambon cru	29 \$
Poisson du jour	P.M.

### DESSERTS

Crème brûlée à l'amaretto (+1\$)	10 \$
Mi-cuit au chocolat, glace à la vanille (+1\$)	10 \$
Pavlova à la chantilly, fruits rouges	9 \$
Île flottante	8 \$
Moelleux à la carotte, aux amandes et aux noisettes	9 \$
Assiette de trois (3) fromages du Québec (+6\$)	14 \$