PRÉLIMINAIRES CHAUDS

SOUPE DU JOUR 8

SOUPE À L'OIGNON 12

À la bière blonde [Mille-Îles](#) et gratinée au fromage Ménéstrel des [Fromagiers de la table ronde](#) et Mozzarella de la [Fromagerie Roy](#).

TACOS AU JUS 14

Tortilla de maïs, porc de [Rendez-vous cochon](#) braisé à la mexicaine, salsa de jalapenos brulés et ananas, fromage mozzarella et mayonnaise lime & coriandre

CHAMPIGNON FRIT 18

Crinières de lion de [Champimignons](#) frites, sauce buffalo maison, rémoulade de cornichons et sauce ranch

GALMARS FRITS 18

Mayonnaise au paprika épicé

PIEVRE 26

Salade de maïs à la mexicaine, salsa verde de tomatillos, julienne de pommes de terre aux épices cajun, houmous carotte-gingembre-miso

À PARTAGER

PLATEAU DES ARTISANS 36

Fromages d'ici, charcuteries artisanales [Gulo Gulo](#) & [Porc-épique](#) et pain de [La shop à pain](#)

PLATEAU GOURMET 98

Saucisses maison, pilons de canard, cuisses de pintade, 8oz de bavette de boeuf, sauce au poivre, écrasé de pommes de terre, poireau & fromage à poutine et légumes de saison

PRÉLIMINAIRES FROIDS

SALADE VERTE 11

Mélange de laitues, vinaigrette à la pomme, cantaloup mariné, concombre, radis et croûtons à l'ail

SUCRINE CÉSAR 14

Vinaigrette césar maison, flanc de porc frit, parmesan et croûtons à l'ail

TATAKI DE THON 19

Huile de chili, Shimeji mariné, purée d'edamame, aioli à la camerise et chips de topinambour

SALADE DE BETTERAVES 18

Paillot de chèvre, crumble de bacon, noix sucrées-épicées et émulsion érable & dijonnaise

CEVICHE 18

Poisson du moment, jus de melon d'eau et de concombre, jalapeños marinés, coriandre, oignons rouges, fromage Le Fermier de la [Fromagerie de la Suisse Normande](#) et chips de tortillas

INSPIRATION DU CHEF

Laissez-vous surprendre

— demandez à votre serveur

À MANGER

ENTRE-DEUX

POUTINE

15

Sauce poutine aromatisée au thym
extra canard, porc braisé ou saucisse 7\$

MAGRET DE CANARD

42

Purée de panais au romarin, carottes et asperges rôties, sauce à la camerise du Québec et chips de pommes de terre

SAUCISSES MAISON

28

Écrasé de pommes de terre, poireau & fromage à poutine de la Fromagerie Roy, légumes de saison et moutarde maison à la bière

— demandez à votre serveur

RAVIOLI DÉCOMPOSÉ

27

Pâtes fraîches, champignons sauvages de Champimignons, effiloché de canard confit, sauce à la crème et huile de truffe

GUISSES DE PINTADE

44

Confites au gras de canard, salade de pommes de terre "toute garnie", tuile de Ménéstrel des Fromagiers de la table ronde et haricots poêlés

SAUMON

36

Houmous carotte-gingembre-miso, haricots poêlés, pois chiches rôtis au gochujang, yaourt aux agrumes, champignons poêlés et huile de chili

FISH & CHIPS

24

Aiglefin frit dans une panure à la bière blonde Mille-Îles, sauce tartare maison et frites

PLAT DU CHEF

PRIX DU MOMENT

Selon l'arrivage

BURGER DE BOEUF 100% GALLOWAY

25

Nourrit à l'herbe de Mon beau bon boeuf, pain brioché de La mie du levain, confiture de bacon, fromage Louis d'or et mayonnaise au paprika fumé

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ

PRIX DU MOMENT

Légumes de saison, frites maison et sauce au poivre

TERRE ET MER

PRIX DU MOMENT

Selon l'arrivage, légumes du marché, sauce vin rouge et écrasé de pommes de terre, poireaux & fromage à poutine Fromagerie Roy.

FRAIS ET CRUS

TARTARE DE SAUMON

18/36

Saumon frais et gravlax, mayonnaise à l'avocat, aneth & raifort, concombre, fenouil mariné et chips de tortillas cajun

TARTARE DE BOEUF

18/36

Rouille de poivrons rôtis et safran, olives vertes, chorizo, Fumerolle de la Fromagerie Amafaçon et croûtons de pain

DUO DE TARTARE

38

Accompagné de chips de tortillas au cajun et croûtons de pain

BUFFARELLA

26

Mozzarella de bufflonne Fuoco, pain aux oignons et à la ciboulette, tomate macérée au balsamique blanc, gel de saison, salade de maïs et basilic frais

GRAVLAX DE SAUMON

27

Pain brioché de la Shop à Pain grillé, ricotta maison fouettée aux herbes, salade de fenouil mariné, oignon rouge émincé, suprême d'orange et éclats de pacanes sucrées