



KEVIN MOUGIN
CHEF EXÉCUTIF | EXECUTIVE CHEF

SYLVAIN VIVIER
CHEF PÂTISSIER | PASTRY CHEF

POUR FAIRE CONNAISSANCE
TO GET ACQUAINTED

LA HAWAIIENNE

Salade d'asperges vertes, crabe des neiges, émulsion aux agrumes sanguines et aneth, œuf à 64°
Green asparagus salad, snow crab, blood citrus emulsion and dill, egg cooked at 64°

OKINAWA

Hamachi en sashimi, agrumes et avocat, noix de pécan caramélisées
Hamachi in sashimi, citrus and avocado, caramelized pecan nuts

LE PRESSÉ

Pressé de foie gras de canard, chutney tahitien « painapo rea tinito »
Pressed duck foie gras, Tahitian chutney "painapo rea tinito"

LA ROMA

Tomate d'antan en carpaccio, huile de basilic, gel et sorbet de tomate
Legacy tomato carpaccio, basil oil, gel and tomato sorbet

LE TAHITIEN

Tartare de crevettes à la vanille, bouquet de légumes à l'huile de vanille, gaspacho exotique
(ananas, mangue, fruits de la passion)
Vanilla shrimp tartare, vegetable bouquet with vanilla oil, exotic gazpacho (pineapple, mango,
passion fruit)

UN BEAU MOMENT ENSEMBLE
A BEAUTIFUL MOMENT TOGETHER

LE MARIN

St-Jacques et poulpe, sauce teriyaki, purée de patates douces au beurre noisette, légumes de saison
Scallops and octopus, teriyaki sauce, mashed sweet potatoes with hazelnut butter, seasonal vegetables

LE WANANICH

Saumon aux noisettes, sauce aigre douce, légumes du moment
Salmon with hazelnuts, sweet and sour sauce, seasonal vegetables

L'ARGENTIN

Bavette de bœuf AAA à l'échalote, pommes de terre sautées, poêlée de légumes verts
Flank steak with shallot, sautéed potatoes, stir-fried green vegetables

MONSIEUR YOU

Magret de canard, salade d'asperges et roquette, fraîcheur de fraises et rhubarbe, vinaigrette à la framboise

Duck breast, asparagus and arugula salad, fresh strawberries and rhubarb, raspberry vinaigrette

ROBERTO

Orzo à la truffe, champignons du Québec et fromage Louis d'or
Orzo with truffles, Quebec mushrooms and Louis d'or cheese

LE RICAIN

Burger Lloyd du Chef, oignons caramélisés, fromage « comtomme » BIO du Québec et bacon, servi avec frites à la bière et salade verte

Lloyd Chef Lloyd burger, caramelized onions, Québec « comtomme » BIO cheese and bacon, served with beer-battered French fries and green salad

À côtés - Side

Frites à la bière - Légumes de saison - Champignons - Escalope de foie gras
Beer-battered French fries - Seasonal vegetables - Mushrooms - Foie gras escalope

Fromage - Cheese

FROMETON

Assortiment de 3 fromages de la belle province
Selection of 3 cheeses from the beautiful province

BLEU GLACÉ

Crème glacée au fromage bleu, brioche rôtie et compotée de rhubarbe, huile de roquette
Blue cheese ice cream, roasted brioche and rhubarb compote, arugula oil

MAINTENANT JE NE T'OUBLIERAI PAS

NOW I WON'T FORGET YOU

L'INFUSÉ

Melon d'eau à la framboise, melon cantaloup au kalamansi, eau de fraise vanillée, sorbet
framboise et poivron rouge
Raspberry watermelon, cantaloupe melon with kalamansi, vanilla strawberry water, raspberry and
red pepper sorbet

PISTACHIO

Crème de pistache et confit de mangue, sorbet mangue, pomme verte, coriandre et huile d'olive
Pistachio cream and mango confit, mango sorbet, green apple, coriander and olive oil

L'ABRICOTIER

Abricot rôti sur biscuit au sarrazin, crémeux au chocolat noir, praliné au sarrazin, caramel abricot,
crème glacée au thym citron
Roasted apricot on buckwheat biscuit, dark chocolate cream, buckwheat praline, apricot caramel,
lemon thyme ice cream

LA TENTATION

Sablé sablonneux, crème au chocolat blanc, biscuit au curcuma, confit de framboise et tomate,
sorbet litchi et tomate
Shortbread, white chocolate cream, turmeric biscuit, raspberry and tomato confit, lychee and
tomato sorbet

LES BOULES

Sélection de sorbets et crèmes glacées : vanille, chocolat, mangue, citron, framboise
Selection of sorbets and ice creams: vanilla, chocolate, mango, lemon, raspberry