

Entrées

Calamars frits Mayo épicée, buisson croquant	20
Ceviche de pétoncle, crabe Gel de citron au sumac vinaigrier	20
Tarte fine de boudin noir Rhubarbe, oignons confits	18
Arancinis aux pois vert et parmesan Sauce rouille, buisson croquant	17
Tartare de boeuf à notre façon Tomate séchée, parmesan, condiments	20
Foie gras poêlé 130gr Marchand de vin, confit d'oignon	40 (+19)
Salade verte	11

Table d'hôte 5 services

Plats

Campanelle, porc braisé, champignons Porcini, pleurotte, grana padano	39	74
Ris de veau sauce truffe Crousti-fondant, sauce crémeuse à la truffe	56	91
Bavette de boeuf au Poivre Cognac, poivre vert de madagascar	39	74
Nage du pêcheur à la provençale Saumon, cabillaud, crevettes	42	77
Pavé de cerf rouge Sauce vin rouge, condiments de bleuets	42	77
Joues de porc braisées basse T° Jus court à l'ail confit	39	74
Tartare de boeuf à notre façon, frites au parmesan	39	74

TABERNACLE

APPORTEZ VOTRE VIN

Mise en bouche 4

Trou Normand 7

Les extras

Foie gras poêlé 70gr	18\$
Os à moelle rôti	12\$
Salade verte	6\$
Frites au parmesan	6\$

MOCKTAILS

- 9 Bloody Caesar
Clamato, tabasco, Worcester
- 9 Le Tabernacle
Passion, melon, pomme, lime, grenadine
- 9 Cosmo Gin
Gin sans alcool, canneberge, lime
- 11 Amaretto Sour
Amaretto sans alcool, jus de citron