

# TABERNACLE

APPORTEZ VOTRE VIN

## Entrées

Calamars frits Mayo épicee, buisson croquant	20
---	----

Ceviche de pétoncle, crabe	20
----------------------------	----

Gel de citron au sumac vinaigrier	
-----------------------------------	--

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
---	----	----

## 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
------------------	-------------------------------------