

Menu du soir DE 18H À 21H30

PETITE SALADE DU MARCHÉ*	6,00\$
POTAGE DU JOUR	7,00\$
CONSOMMÉ DE GIBIER À L'HUILE DE TRUFFE, SURPRISE DES SOUS-BOIS	10,00\$

<i>entrées</i>	
FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CHÈVRE FONDANT AU THYM	8,00\$
BAVAROIS AUX CREVETTES ET ANANAS CONFITS, SALADE DE FENOUIL AUX NOIX DE CAJOU	8,00\$
TARTARE DE SAUMON ET TRUITE FUMÉE, POIRES ET PISTACHE (EN PLAT 21\$)	9,00\$
CARPACCIO DE BISON AUX ÉPICES, CAMEL DE BLEUET	10,00\$
SALADE TIÈDE, EFFILOCHÉ DE CANARD, VINAIGRE D'ARGOUSIER MAISON	10,00\$
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES À LA CITRONNELLE, ROQUETTES AUX AGRUMES*	11,00\$
VARIATION AUTOUR DE LA CAILLE MAGRET SAISI, CUISSE CONFITE, TERRINE ET ŒUF DE CAILLE	12,00\$

FOIE GRAS POÊLÉ SUR TOAST BRIOCHÉ, POMME ET FLEUR DE SEL AU MERLOT (NON DISPONIBLE EN MENU CONCEPT)	16,00\$

* PLAT SANTÉ

concept tapas 15,00\$

3 ENTRÉES SÉLECTIONNÉES SERVIES SOUS FORME DE TAPAS

* ENTRÉES NON DISPONIBLE EN TAPAS

À la carte DE 18H À 21H30

PÂTES FRAICHES, TOMATES, ÉPINARDS, PIGNONS DE PINS ET CREVETTES AU BASILIC*	19,00\$
PAVÉ DE SAUMON, VELOUTÉ DE HOMARD ET CORIANDRE FRAICHE	23,00\$
NOISETTES DE PORC, BARDÉES DE PROSCIUTTO, OKA FONDANT	24,00\$
FILET DE BŒUF 6OZ GRILLÉ AUX PLEUROTÉS ET ROMARIN	26,00\$
POÊLÉ DE CREVETTES ET PÉTONCLES AU LIME KÉFIR ET PIMENTS D'ESPELETTE, DÉGLACÉ AU SAKÉ*	28,00\$
RÂBLE DE LAPIN DES VOLIÈRES DE BAIE ST-PAUL AUX ABRICOTS, SAUCE À L'ESTRAGON*	28,00\$

CES PLATS SONT INCLUS DANS LES FORAITS ET PASSE-PARTOUT
BONNE CHÈRE

* PLAT SANTÉ

Concept Plaisir

ENTRÉE + POTAGE + PLAT + CAFÉ

AJOUTER 10 \$ AU PRIX DU PLAT

POTAGE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

AJOUTER 10 \$ AU PRIX DU PLAT

ENTRÉE + POTAGE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

AJOUTER 17 \$ AU PRIX DU PLAT

À la carte DE 18H À 21H30

PAVÉ DE BAR AU MISO, SUR FONDUE DE POIREAU	28,00\$
MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU CAMEL DE POIVRE LONG ET THÉ BOMBAY CHAI	29,00\$
SUPRÊME DE FAISAN AUX LARDONS ET OIGNONS PERLÉS CARAMÉLISÉS	30,00\$
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE, D'AVELINES GRILLÉES SUR SA COMPOTE D'ÉCHALOTTES CONFITES, SAUCE « CAP ESPOIR »	31,00\$
RIS DE VEAU AUX CHANTERELLES FLAMBÉ À L'ARMAGNAC	33,00\$
CARRÉ DE BICHE AUX BAIES D'AMÉLANCHE, RÉDUCTION DE PORTO	34,00\$

SUPPLÉMENT DE 7\$ POUR LES FORAITS ET PASSE-PARTOUT
BONNE CHÈRE

* PLAT SANTÉ

Concept Plaisir

ENTRÉE + POTAGE + PLAT + CAFÉ

AJOUTER 10 \$ AU PRIX DU PLAT

POTAGE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

AJOUTER 10 \$ AU PRIX DU PLAT

ENTRÉE + POTAGE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

AJOUTER 17 \$ AU PRIX DU PLAT

ALIMENTS DU QUÉBEC EST UN ORGANISME VOUE À LA PROMOTION
DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES QUÉBÉCOIS.

WWW.ALIMENTSQUÉBEC.COM

Nos Fournisseurs Québécois

LES VOLIÈRES DE BAIE-ST-PAUL

PÂTES À TOUT, PÂTES FRAÎCHES

NOUS CUISINONS EN MAJORITÉ DES LÉGUMES BIO QUÉBÉCOIS

AROMATES DE NOTRE JARDIN