



MENU

FIN DE SOIRÉE

APRÈS
21 H

LES ENTRÉES

CALMARS FRITS AU GRANA PADANO

Sauce tomate épicée, mayonnaise lime-coriandre

MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE

Au poivre vert, érable et cognac

BOUDIN NOIR RÔTI

Mousseline de panais au calvados et babeurre, condiment de betterave et pomme

CRÈME DE CHAMPIGNONS

Canard confit et chips de shitake

SOUPE MINISTRONE

Copeaux de parmesan, fregola di sarda et jeunes pousses d'épinards

ROQUETTE VINAIGRETTE

CÉLERI RÉMOULADE

LES PLATS

CASSEROLE DE MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE- ÉDOUARD

Salade ou frites | À la marinière ou aux poireaux et cheddar fort

TARTARE DE SAUMON

Classique ou citronné au yogourt, caviar d'Espagne et aneth

FISH'N FRITES DE MORUE FAÇON BERNARD

Panure croustillante à la bière, céleri, rémoulade et sauce tartare

SAUMON GRILLÉ AU FENOUIL BRAISÉ ET PASTIS

Beurre blanc citronné, poêlée de rapinis à l'ail, purée et concassé d'olives noires

FETTUCCINI À LA SAUCISSE ÉPICÉE ET LÉGUMES RÔTIS,

Huile pimentée, ail et basilic frais | version végétarienne aux légumes rôtis

CUISSE DE CANARD CONFITE

Pommes de terre rattes rôties, roquette et vinaigrette truffée

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Salade verte ou frites

ONGLET DE BOEUF ANGUS GRILLÉ

À l'échalote au thym et vin blanc, frites

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX CÈPES, BOUILLON DE LÉGUMES ET PECORINO ROMANO

Pleurotes érigés poêlés, khale à l'ail et amandes rôties

ENTRÉE + PLAT • 27 \$

* DISPONIBLE POUR LES CLIENTS
ARRIVANT À PARTIR DE 21H