



TABLE D'HÔTE : ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, THÉ/CAFÉ RÉGULIER

ENTRÉES

JEUNES VERDURES ET POUSSÉS DE ROQUETTE

Vinaigrette aux fines herbes, copeaux de pecorino
Mixed green salad, fresh herbs vinaigrette pecorino shavings

POTAGE DU MOMENT

Soup of the day

TERRINE MAISON AUX PISTACHES 12

Home-made terrine with pistachios

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS 12

House-smoked salmon

CALAMAR CONFIT À L'HUILE D'OLIVE 12

Olive oil confit calamari

HALLOUMI GRILLÉ, SAUCE VIERGE À LA MANGUE 9

Grilled halloumi with mango sauce vierge

CARPACCIO DE BŒUF, AÏOLI AU BASILIC 11

Beef carpaccio with fresh basil aioli

PLATS

FRISÉE AUX LARDONS 24

Frisée salad with lardon

PAPARDELLE ALLA CARBONARA 24

GNOCCHI AUX TOMATES CONFITES, BASILIC ET PARMESAN 24

Gnocchi with confit tomatoes, basil and parmesan

CUISSE DE POULET CONFITE DE LA FERME ROSE DES VENTS QC 24

Pommes de terre sarladaise

Chicken leg confit, Rose des Vents farm QC, sarladaise potatoes

FILETS DE MAQUEREAU GRILLÉS 24

Salade frisée et feta de brebis

Grilled mackerel filets, frisée salad and sheep's milk feta

POISSON DU MOMENT PM

Fish of the day

PIEVRE GRILLÉE À LA NIÇOISE 36

Grilled octopus à la Niçoise

TARTARE DE SAUMON FRAIS, AU COUTEAU 27

Huile d'olive, lime, coriandre fraîche et ciboulette

Hand-Cut fresh salmon tartare, olive oil, lime, fresh cilantro and chives

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 27

Hand-Cut classic steak tartare

CÔTE DE COCHON DE LA FERME BEAURIVAGE QC 26

Mozzarella di buffala et légumes du moment

Beaurivage farm pork QC, mozzarella di buffala, seasonal vegetables

BAVETTE GRILLÉE FAÇON GUSTAVE 28

Légumes du moment et pommes frites

House marinated flank steak, seasonal vegetables and fries

FILET MIGNON AU POIVRE VERT 38

Pommes dauphines, sauce trois poivres au Cognac

Filet mignon, Cognac three pepper sauce, dauphines potatoes

COCKTAILS

TONIC DU GUADALQUIVIR 14

Canasta Xéres Oloroso, Xéres Pedro Ximenez, Peychaud's, Tonic

AUTOMNE À BRUXELLES 16

Poire Williams, Belle de Brillet, Porto LBV

DE COLOMBO À LA BAIE D'HUDSON 16

Gin Ungava, Drambuie, St-Germain, Chartreuse verte, Earl Grey

PUNCH ST-MARTIN 14

Havana 7, Malibu, St-Raphaël Doré, Ananas

SOUR DU VIEUX QUÉBEC 14

Crown Royal, Dubonnet, Citron, Blanc D'œuf

Notre personnel de bar se fera plaisir de vous préparer tout autre cocktail classique que vous désirez.

BIÈRES

SLEEMAN ORIGINAL DRAUGHT 10

SLEEMAN ROUSSE DRAUGHT 10

1664 KRONENBOURG 12

BLANCHE DE CHAMBLY 11

SAPPORO 12

AUTRE CHOSE IPA 11

DESSERTS :

RIZ AU LAIT, AMANDES TORRÉFIÉS ET CAMEL 9

Rice pudding, roasted almonds, caramel

PRALINÉ AU CHOCOLAT ET NOISETTES 12

Chocolate hazelnut pralines

TARTE AU SUCRE REVISITÉE 12

Revisited Québec sugar pie

CRÉMEUX AU CAFÉ CITRON ET TIRE D'ÉRABLE 12

Cream of coffee with lemon gel maple taffy

ASSORTIMENT DE SORBETS 12

Selection of sorbets

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER 10

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC

Selection of Qc cheeses