
ENTRÉES FROIDES

SALADE VERTE 	16	BURRATINA	24
endives, radicchio, Boston, vinaigrette "Gaby"		tarte fine aux champignons sauvages, radis confits	
SALADE CÉSAR	16	TARTARE DE CANARD 	24
laitue romaine, croûtons, parmesan, lardons, citron		grenobloise, aigrette au poivre rose, oseille sanguine, crumble	
GRAVLAX DE SAUMON 	17		
aigrette, mâche, concombre, radis, agrumes			
THON CRU	19	HUÎTRES FRAÎCHES	3/11 6/20 12/36
pain grillé, chair de tomate, thon cru, huile d'olive		mignonette classique, tabasco, citron	

ENTRÉES CHAUDES

MICHE DE PAIN BELGE	9	CALAMARS FRITS	22
beurre Nduja, tapenade d'olives, huile & balsamique		miel, gruyère, ciboulette, pistou de tomates séchées	
POTAGE DU MOMENT	14	ESCARGOTS & OS À LA MOELLE	23
croquette d'orge au gruyère, crème fraîche		sauce vermouth & lardons, tomates rôties, pain au lait	
BOUDIN NOIR	17		
boulettes de boudin frites, miel, pommes vertes			

PLATS PRINCIPAUX

SALADE TIÈDE AUX CHÈVRE & BETTERAVES 	26	JARRET D'AGNEAU 	34
chèvre chaud, betteraves, endives, noisettes, oignons rouges marinés		purée de courge, choux de Bruxelles, carottes nantaises, miel, moutarde, gremolata, jus de braisage	
HAMBURGER DE BOEUF	28	DORÉ CANADIEN POÊLÉ	35
gruyère, cornichons, mayonnaise à la truffe, Boston, champignons sauvages, pain brioché, oignons rouges marinés		risotto d'orge aux champignons sauvages, épinards, grenobloise, citron	
TARTARE DE SAUMON 	30	BAVETTE AAA 8OZ 	36
concombres, échalottes, aneth, oignons frits, câpres, sriracha		beurre de raifort, frites, jus de veau au vin rouge	
TARTARE DE BOEUF 	30	RAVIOLI DE HOMARD	39
cornichons, câpres, échalottes, persil plat, oignons frits, émulsion Dijon & ail noir		béarnaise, salpicons, palourdes, pangrattato de pancetta & noix de grenoble	
SALADE DE CANARD CONFIT 	31	FILET MIGNON AAA 8OZ 	50
laitue, cuisse de canard confit, pommes de terre, oeuf mollet, noix de grenoble caramélisés, jus de veau		purée de panais, champignons roy, pommes de terre, topinambours, sauce aux poivres, mâche	

LES JEUDIS CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA

SERVIE AVEC FRITES, CORNICHONS, RAIFORT, JUS DE CUISSON

10oz 35\$

14oz 47\$







MOULES & FRITES À VOLONTÉ - 35\$

TOUS LES JOURS JUSQU'À 19H, INCLUANT UN POTAGE

ROMANOFF	CRÈME DE PASTIS	POULETTE
MARINARA ÉPICÉE	CRÈME D'ESTRAGON	MARINIÈRE
MARINARA CLASSIQUE	CRÈME & FROMAGE BLEU	CARBONARA
MARINARA AUX OLIVES	CRÈME, MOUTARDE & RAIFORT	POIREAUX & CRÈME
JUS DE VEAU AU VIN ROUGE	CRÈME DE COURGE & PANCETTA +6	CHAMPIGNONS & CRÈME

LES MARDIS & MERCREDIS SOIR À PETIT PRIX - 35\$

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES INCLUANT UN POTAGE, UN PLAT PRINCIPAL
AINSI QU'UN DESSERT DU MOMENT POUR SEULEMENT 35\$

SALADE TIÈDE DE CHÈVRE & BETTERAVES 	SALADE DE CANARD CONFIT 
chèvre chaud, betteraves, endives, noisettes, oignons rouges marinées	niçoise, cuisse de canard confite, pommes de terre, oeuf mollet, noix de grenoble caramélisé, jus de veau
HAMBURGER DE BOEUF	JARRET D'AGNEAU  +4
gruyère, cornichons, mayonnaise à la truffe, cresson, champignons sauvages, pain brioché	purée de courge, choux de Bruxelles, carottes nantaises, miel, moutarde, gremolata, jus de braisage
TARTARE DE SAUMON 	DORÉ CANADIEN POÊLÉ +5
concombres, échalottes, aneth, oignons frits, câpres, sriracha	risotto d'orge aux safran, champignons sauvages, épinards, grenobloise, citron
TARTARE DE BOEUF 	BAVETTE AAA 8OZ  +6
cornichons, câpres, échalottes, persil plat, oignons frits, émulsion Dijon & ail noir	beurre de raifort, frites, jus de veau au vin rouge

 PEUT ÊTRE ADAPTÉ SANS GLUTEN