

ENTRÉES

SALADE VERTE 	16
endives, radicchio, Boston, vinaigrette "Gaby"	
SALADE CÉSAR	16
laitue romaine, croûtons, parmesan, lardons, citron	
GRAVLAX DE SAUMON AU ROMEO'S GIN 	17
aigrette, salade d'herbes, concombre, radis, agrumes	

HUÎTRES FRAÎCHES 3/11 6/20 12/36
mignonette classique, tabasco, citron

BURRATINA	24
pêches, oignons caramélisés, romarin	
CARPACCIO DE CANARD 	24
émulsion à la ciboulette, pêches truffées, oseille, pois vert & échalottes croustillantes	

MICHE DE PAIN BELGE 9
beurre Nduja, tapenade d'olives, huile & balsamique

POTAGE DU MOMENT	14
croquette d'orge fromagère, crème fraîche	
BOUDIN NOIR	17
boulettes de boudin frites, miel, pommes vertes, mayonnaise à la poire	
SOUPE À L'OIGNON	16
bière rousse, érable, moutarde à l'ancienne, croûtons de pain, Louis d'Or	

CALAMARS FRITS	22
miel, gruyère, ciboulette, pistou de tomates sèches	
ESCARGOTS & OS À LA MOELLE	23
sauce vermouth & lardons, tomates rôties, pain au lait	

PLATS PRINCIPAUX

 PEUT ÊTRE ADAPTÉ SANS GLUTEN

SALADE TIÈDE AUX CHÈVRE & BETTERAVES 	26
chèvre chaud, betteraves, endives, noisettes, oignons rouges marinées, oranges	
HAMBURGER DE BOEUF	28
gruyère, cornichons, mayonnaise à la truffe, Boston, champignons sauvages, pain brioché, oignons rouges marinés	
TARTARE DE SAUMON 	30
concombres, échalotes, aneth, oignons frits, salicornes, sriracha	
TARTARE DE BOEUF 	30
œuf de caille, cornichons, câpres, échalotes, persil, oignons frits, émulsion Dijon & ail noir	
SALADE DE CANARD CONFIT 	32
laitue, cuisse de canard confit, pommes de terre, œuf mollet, noix de grenoble, jus de veau	

JARRET D'AGNEAU 	34
purée de courge, choux de Bruxelles, carottes nantaises, miel, moutarde, gremolata, jus de braisage	
DORÉ CANADIEN POÊLÉ	35
risotto d'orge au safran, pois vert, champignons sauvages, épinards, grenobloise, citron, aneth	
BAVETTE DE BOEUF AAA 	36
beurre de raifort, frites, jus de veau au vin rouge	
RAVIOLI DE HOMARD	39
béarnaise, salpicons, palourdes, pangrattato de pancetta & noix de grenoble	
FILET MIGNON DE BOEUF AAA 	63
purée de pomme de terre Aligot, poireaux fondants, champignons roy, sauce au poivre vert	

LES JEUDIS CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA

SERVIE AVEC FRITES OU PURÉE DE POMME DE TERRE, CORNICHONS, RAIFORT, JUS DE CUISSON

10oz 35\$

14oz 47\$

MOULES & FRITES À VOLONTÉ 35\$

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

ROMANOFF
MARINARA ÉPICÉE
MARINARA CLASSIQUE
MARINARA AUX OLIVES

CRÈME DE PASTIS
CRÈME D'ESTRAGON
CRÈME & FROMAGE BLEU
CRÈME, MOUTARDE & RAIFORT

CARBONARA
POIREAUX & CRÈME
CHAMPIGNONS & CRÈME
JUS DE VEAU AU VIN ROUGE

LES MARDIS & MERCREDIS SOIR À PETIT PRIX 35\$

TABLE D'HÔTE 2 SERVICES INCLUANT UN POTAGE & UN PLAT PRINCIPAL
COMPLETER AVEC UN DESSERT DU MOMENT POUR UN SUPPLÉMENT DE 5\$

SALADE TIÈDE DE CHÈVRE & BETTERAVES 
chèvre chaud, betteraves, endives, noisettes,
oignons rouges marinées

HAMBURGER DE BOEUF
gruyère, cornichons, mayonnaise à la truffe,
cresson, champignons sauvages, pain brioché

TARTARE DE SAUMON 
concombres, échalotes, aneth, oignons frits,
salicornes, sriracha

TARTARE DE BOEUF 
œuf de caille, cornichons, câpres, échalotes, persil,
oignons frits, émulsion Dijon & ail noir

SALADE DE CANARD CONFIT 
laitue, cuisse de canard confite, pommes de terre,
œuf mollet, noix de grenoble caramélisé, jus de
veau

JARRET D'AGNEAU  +4
purée de courge, choux de Bruxelles, carottes
nantaises, miel, moutarde, gremolata, jus de
braisage

DORÉ CANADIEN POÊLÉ +5
risotto d'orge au safran, pois vert, champignons
sauvages, épinards, grenobloise, citron, aneth

BAVETTE AAA 8OZ  +6
beurre de raifort, frites, jus de veau au vin rouge