

entrées

starters

Salade de betteraves Beets salad

Betteraves rouges, tiges et fanes en salade sur sablé breton, sauce zhoug et pâté de foie de volaille
Red beets, stem and leaf salad on Breton shortbread, shug sauce and poultry liver pâté

13

Velouté Velouté

Chou-fleur et pommes de terre, cresson, câpres frits et huile de myrtilles à la réduction de vin blanc
Cauliflower and potatoes, watercress, fried capers, bilberry oil with white wine reduction

8.50

Sur la table de ma mère on my mother's table

Tartelettes aux poivrons rouge grillés et oignons caramélisés sur pâte brisée avec copeaux de chèvre, réduction de miel aux herbes de Provence et espuma de laitue
Grilled red pepper tart and caramelized onions on shurcrust pastry, goat cheese shavings, honey reduction with herbes de Provence and lettuce foam

12.50

Tartare de thon 80gm Tuna tartar 80gm

Thon Albacore, tomates séchées, camerises, ciboulette, chapelure d'estragon, crème sure raifort et citron
Albacore tuna, sun-dried tomatoes, haskap, chives, tarragon crumbs, horseradish sour cream and lemon

14

plats

main courses

Tartare de thon 140gm Tuna tartar 140gm

Thon Albacore, tomates séchées, camerises, ciboulette, chapelure d'estragon, crème sure raifort et citron
Albacore tuna, sun-dried tomatoes, haskap, chives, tarragon crumbs, horseradish sour cream and lemon

23

Filet de poisson Fish filet

Sélection de la Chef, mousseline de pois verts, crumble à la moutarde, espuma de lait fumé, radis noir, fenouil et coulis de groseilles

Chef's selection, green pea mousseline, mustard crumble, smoked milk foam, black radish and fennel, redcurrant coulis

23

Arancini Arancini

Arancini farcis aux baies d'argousier et pecorino, vierge de tomates, champignons, purée d'épinards, tuile de ciboulette et sel au piment chipotle.

Arancini stuffed with sea buckthorn berries and pecorino, tomato sauce vierge, mushrooms, spinach purée, chives tile and chipotle salt

17

Boeuf Beef

Tataki de boeuf, coulis de tomates, gel d'oignons caramélisés, purée d'artichauts, riz sauvage soufflé, réduction de jus au basilic et melon flambé au porto

Beef tataki, tomato coulis, caramelized onions gel, artichoke purée, puffed wild rice, juice reduction with basil and port melon flambé

19

à partager

to share

Plateau de charcuteries et terrine maison Charcuteries platter and homemade terrine

19

Plateau de fromages du Québec (3) Quebec cheese plater (3)

16.75

desserts
desserts

Brownie

Brownie au chocolat, caramel salé, sucre en poudre au piment arménien et bonbons au café
Chocolate brownie, salted caramel, powdered sugar with Armenian chili and coffee candies
8.50

Basboussa

Gâteau moelleux, mousse de rhubarbe, ganache au chocolat blanc, pavlova et poivre rose
Spongy cake, rhubarb mousse, white chocolate ganache, Pavlova and pink pepper
8.50

Bourmassa

Beignets sucrés, crémeux de porridge vanillé à l'avoine, gavotte citron, poudre de tournesol et lime
Sweet beignets, creamy vanilla oat porridge, lemon gavotte, sunflower powder and lime
8.50

collations salées
Salty snacks

Hummus au vin blanc, servi avec croustons de pain
White wine hummus served with bread croutons
8.50

Olives marinées maison
Homemade marinated olives
4.75

Mélange de noix maison
Homemade nut mix
4.75

collation sucrées
Sweet snacks

Yaourt aux fruits et granola maison
Fruits and homemade granola yogurt
6

Muffin chocolat blanc, framboise et thym
White chocolate, raspberry and thyme muffin
4.75

Muffin courgettes, cardamome et graines de citrouilles
Zucchini, cardamom and pumpkin seeds muffin
4.75