

## 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

#### Gaspacho Gazpacho

Soupe froide à base de tomates, concombres, poivrons, ail, basilic et poivre de Cayenne  
*Cold soup with tomatoes, cucumbers, red peppers, garlic and Cayenne pepper*

8.50

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

Tartelette 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 saumon 80gm Salmon tartar 80gm

Saumon, tomates séchées, salicorne, ciboulette, chapelure de menthe, crème sure raifort et citron  
*Salmon, sun-dried tomatoes, samphire, chives, minth crumbs, horseradish sour cream and lemon*

14

## plats

### main courses

---

#### Tartare de saumon 140gm Salmon tartar 140gm

Saumon, tomates séchées, salicorne, ciboulette, chapelure de menthe, crème sure raifort et citron  
*Salmon, sun-dried tomatoes, samphire, chives, minth 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*

17.75

#### Boeuf Beef

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

*Beef tataki, tomatillo 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