

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