

entrées
starters

Soupe de poireaux *Leek soup*

Poireaux déglacés à la bière, bouillon de légumes aux saveurs provençales, surmontée de croûtons rôtis et cheddar
Leeks deglazed with beer, vegetable broth with Provence flavours, topped with roasted croutons and cheddar cheese

8,50

Clafoutis aux champignons et parmesan *Mushroom and parmesan clafoutis*

Accompagné de prosciutto séché, salade roquette et gel de cerises noires au sapin baumier
Served with dried prosciutto, arugula salad and balsam fir black cherry gel

12

Tartare de saumon 80 gm *Salmon tartar 80 gm*

Citron, edamames et amélanancier, agrémenté de câprons frits, fromage de yaourt sriracha et marjolaine
Lemon, edamames and sugarplum, garnished with fried caperberries, yoghurt cheese, sriracha and marjoram

13

Sur la table de ma mère *On my mother's table*

Tartelette de poivrons rouges et tombée doignons, fromage de chèvre et miel
Red pepper tart with wilted onions, goat cheese and honey

12

plats
main courses

Tartare de saumon 140gm *Salmon tartar 140gm*

Citron, edamames et amélanancier, agrémenté de câprons frits, fromage de yaourt sriracha et marjolaine
Lemon, edamames and sugarplum, garnished with fried caperberries, yoghurt cheese, sriracha and marjoram

22

Salade inspiration croque-madame *Croque madame-inspired salad*

Oaif poché, croûton et béchamel, jambon blanc, servi sur un lit de roquette à la vinaigrette de pommes, érable et thé du Labrador
Poached egg, crouton and béchamel sauce, with ham, served on a bed of arugula with an apple dressing, maple and Labrador tea

15

Médaille de porc *Pork medallion*

Porc saisi, accompagné d'une purée fine de panais, espuma de gingembre, canneberges fumées et servi avec une sauce canneberges
Medium-rare pork, served with a fine parsnip puree, ginger foam, smoked cranberries and a side of cranberry sauce

18

Autour du Poulet *Chicken*

Pilon et cubes de poulet rôtis, servi avec ratatouille, gratin dauphinois fondant et chips de kale, agrémenté d'une sauce à la crème tomate, de jus de cuisson et de gel citron basilic
Roasted chicken cubes and drumsticks, served with ratatouille, melted gratin dauphinois, and kale chips, adorned with tomato sauce, cooking juice and lemon and basil jelly

18,50

Pâtes fraîches *Fresh pasta*

Raviolis à la courge butternut, ail confit et parmesan, servi sur une sauce crème et réduction de vin blanc, agrémenté de roquette et d'un émietté de biscuits feuilles d'érable

Butternut squash ravioli, candied garlic and parmesan, served in a cream and white reduction sauce, garnished with arugula and a maple leaf biscuit crumble

16,50

desserts
desserts

Brownie aux noisettes *Hazelnut brownie*

Garni d'un caramel fleur de sel, coulis de bleuets parfumé à la lavande et popcorn de caramel
Adorned with fleur de sel caramel, lavender blueberry coulis and caramel popcorn

8

Crumble *Crumble*

Pommes caramélisées sur un lit de crumble et gelée de coeur de pommes, rehaussé de mascarpone vanillé et d'un coulis de myrtilles

Caramelized apples on a bed of crumble and apple core jelly, heightened with vanilla mascarpone and whortleberry coulis

9

Biscuits retour en enfance *Back-to-childhood biscuits*

Sandwich de biscuits tendres aux canneberges et fromage à la crème citronnée, accompagné d'un gel de canneberges et thé vert, tartinade de guimauve, dentelle de lait et poivre rose

Sandwich of tender cranberry biscuits and lemon cream cheese, garnished with cranberry and green tea gel, marshmallow paste, milk and pink pepper lace

8

collations
snacks

Parfait aux petits fruits *Berry parfait*

Yaourt grecque et granola
Greek yogurt and granola

8

Muffin carottes, son & épices *Carrots & spices bran muffin*

5

Muffin double chocolat & banane *Double chocolate & banana muffin*

5

Olives marinées *Marinated olives*

4.50

Noix épicées *Spiced nuts*

5.50

à partager
to share

Plateau charcuteries et terrine *Charcuterie platter and terrine*

Servi avec chutney aux fruits, croûtons et moutarde maison
Served with fruits chutney, crispy bread and homemade mustard

22

Plateau de fromages du Québec *Quebec cheese platter*

2 morceaux
2 pieces

14

Notre équipe vous remercie de votre passage au restaurant
Our team thanks you for your visit at the Restaurant

Un frais de service de 15% sera ajouté à votre facture
A service charge of 15% will be added to your final invoice