

Les Entrées

*Le pain est servi sur demande

Les potages

Potage du moment	6,
Soupe thaïe / poulet, crevettes	7,
Soupe à l'oignon gratinée	10,
Bisque de homard et son croûton à la crèmeuse de homard	12,
Bouillabaisse (crevettes, pétoncles, palourdes et poisson)	14,

Les salades

Salade César classique	10,
Salade César aux crevettes nordiques	12,
Salade composée	7,
Panaché de salade au prosciutto, copeaux de parmesan, pignons de pin et vinaigrette au balsamique blanc	10,

Les entrées

Rouleaux de Mme Lee	8,
Calmars frits à l'italienne, copeaux de parmesan, bacon de pancetta et mayo épicée	14,
Fondue parmesan maison	10,
Tataki de thon en croûte d'épices, sauce wafu et salade asiatique	16,
Magret de canard laqué aux épices, érable et whisky, raisins et melon mariné, caramel d'épices et crème brûlée de foie gras	16,
Beignet de homard et tempura de crevettes, épinards frits, gingembre mariné et sauce aigre aux piments forts	14,
Feuilleté de ris de veau aux champignons et ail confit	16,
Gravlax de saumon au whisky, sauce émulsionnée à la dijonnaise et nectar de miel	16,
Saisie de pavé de saumon fumé, sauce émulsionnée aux câpres et anchois, oignons confits et caperons	16,

Les tartares

Notre spécialité

*Tous nos tartares servis en plat sont accompagnés d'un panaché de salade, frites et deux croûtons aux fines herbes et fleur de sel.
Croûtons supplémentaires (2) \$1*

	Entrée	Plat
Boeuf classique	18,	29,
Deux saumons	16,	28,
Tartare de saumon à la crèmeuse de homard	18,	30,
Tartare de boeuf au chorizo et parmesan <i>Roquette aux pignons de pin</i>	18,	29,
Tartare de pétoncles à la crèmeuse de fromage <i>Raisins marinés et melon</i>	17,	27,
Tartare de saumon aux crevettes nordiques à la lime, coriandre et avocat	19,	30,
Duo terre et mer <i>Boeuf classique et deux saumons</i>		31,
Tartares à partager:		
CLASSIQUE: <i>Tartare aux deux saumons, tartare de boeuf classique, tartare de pétoncles, tartare deux saumons avocat et crevettes</i>		55,
SIGNATURE: <i>Tartare aux deux saumons et homard, tartare boeuf et chorizo, tartare de pétoncles, tartare aux deux saumons et avocat garni d'un tataki de thon</i>		62,

Sur le grill

La formule table d'hôte 18\$

Combinez au plat de votre choix:

potage du moment;

salade ou tomates bocconcini;

Choix de dessert; thé ou café

Assiette terre et mer à partager

2 pers. \$80

2 Filets mignons 4 oz

2 Pétoncles U-10

4 Crevettes papillons

2 Crevettes 13/15

Quartiers de pommes de terre

Légumes de saison

1 pers. \$45

1 Filet mignon 4 oz

1 Pétoncle U-10

2 Crevettes papillons

1 Crevette 13/15

Quartiers de pommes de terre

Légumes de saison

Les grillades

Nos grillades sont accompagnées d'un choix de sauce :
poivrade, à l'estragon, champignons, porto ou bleu

Contre filet NewYork 10oz AAA

Steak frites 7oz

Steak frites 9oz

Bavette de boeuf

Filet mignon 8oz



Vieilli 30 jours

37,

30,

33,

29,

39,

Nos à côté

Escalope de veau au bleu

Pâtes alfredo et légumes.

27,

Escalope de veau aux pousses des sous-bois

Pâtes alfredo et légumes.

27,

Escalope de veau au porto

Pâtes alfredo et légumes.

27,

Jarret d'agneau braisé et son jus de cuisson

Gratin dauphinois et légumes.

36,

Filet de veau de lait au cèpes

Pâtes et légumes de saison.

29,

Saisie de ris de veau et bacon de poitrine de porc

Poires caramélisées à la sauce au porto

35,

Carré d'agneau ail confit et sauce à l'infusion d'estragon

Gratin dauphinois et légumes.

39,

Les Pâtes



Les pâtes à la carte

Spaghetti bolognaise Extra gratiné 3,00	15,
Risotto aux champignons et cuisse de canard confite Champignons, ail, parmesan, persil, roquette et sauce crème.	26,
Fettucine carbonara à notre façon Prosciutto, lardons de poitrine de porc, chorizo, sauce Mornay	18,
Fettucine au poulet et cèpes Ail, persil, roquette, copeaux de parmesan	20,
Linguine aux fruits de mer Pétoncles, crevettes, palourdes, ail, tomates, poireau, bisque, crème	27,
Penne au ris de veau et lardons de poitrine de porc Ail, persil, olives, roquette, sauce Mornay	27,
Pappardelle à la primavera <i>Légumes, tomates concassées, épinards, poireau, parmesan, ail, huile d'olive.</i> (Extra tofu \$3.)	21,
Pappardelle alla funghi Champignons, huile de truffe, parmesan, roquette	21,

Spécialités asiatiques

Les entrées

Soupe thaïe	7,
Rouleaux de Mme Lee	8,

Les plats principaux

Crevettes Tao	21.
Poulet Tao	20,
Sauté de boeuf au curry rouge	21,
Salade croquante au poulet Tao <i>Salade croquante, poulet Tao, fèves germées, légumes sautés, vinaigrette au sésame.</i>	22,
Sauté de poulet mangue et cajous <i>Poulet mariné, cajous, mangue, légumes sautés et sauce thaïe.</i>	19,

Assiette de l'empereur (sizzling)



<i>Poulet, crevettes, pétoncles</i>	1 pers. 22, / 2 pers. 36,
<i>Boeuf, crevettes, pétoncles</i>	1 pers. 22, / 2 pers. 36,
<i>Fruits de mer : pétoncles, crevettes, paloudes</i>	1 pers. 25, / 2 pers. 40,

Les burgers

Tous nos burgers sont garnis de tomates, oignons, laitue, cornichons et sauce maison. Accompagnés de frites et d'un panaché de salade.

Accompagné d'une salade César
extra \$4

Les burgers classiques

Le Classique <i>Fromage cheddar ou suisse et bacon.</i>	16,
Le Bourgeois  <i>Fromage cheddar, fromage à la crème, confit d'oignons, bacon et champignons sautés.</i>	17,
Le Berger <i>Agneau haché, fromage à la crème et ail confit</i>	18,
Le Big Boy  <i>Cheddar jaune et blanc, bacon, rondelles d'oignons frits.</i>	17,
Le Terre et Mer <i>Boeuf haché, crémeuse de homard et crevettes tempura</i>	18,

Pour accompagner vos burgers
nos mayos maison

1,25

Pesto, Sriracha, miel et dijon

Poissons et salades

Pavé de saumon au beurre de chocolat blanc et fraises <i>Concassé de fraises, riz sauvage, légumes.</i>	26,
Roulade de sole farcie de homard, crevettes croustillantes <i>Rehaussé d'un beurre de homard.</i>	26,
Fish'n chips <i>Salade au parmesan et ses sauces émulsionnées.</i>	23,
Étagé de pétoncles U-10 et crevettes tempura <i>Croustillant de brie, caramel balsamique et noix épicées</i>	37,

Les salades repas

Salade au confit de canard <i>Cuisse de canard, champignons, vinaigrette au balsamique blanc, confit de canneberges.</i>	21,
Salade avocat et crevettes <i>Vinaigrette à la framboise.</i>	21,
Salade californienne <i>Poulet, mangue, melon, fraises, vinaigrette à la framboise.</i>	21,

Végan, végé et santé

Salade avocat et tofu <i>Vinaigrette à la framboise.</i>	21,
Salade californienne au tofu <i>Tofu, mangue, melon, fraises, vinaigrette à la framboise.</i>	21,
Salade croquante au tofu <i>Salade croquante, tofu, fèves germées, légumes sautés, vinaigrette au sésame.</i>	21,
Pappardelle à la primevera et tofu <i>Légumes, tomates concassées, épinards, poireau, parmesan, ail, huile d'olive.</i>	23,