

Les Entrées

*Le pain est servi sur demande

Les potages

Potage du moment	6,
Soupe thaïe / poulet, crevettes	8,
Soupe à l'oignon gratinée	11,
Bisque de homard et son croûton à la crèmeuse de homard	12,

Les salades

Salade César classique	11,
Salade composée	8,
Salade César et gravlax de saumon	14,
Salade à la buratta	16,
Mélange de mesclun et roquette, salsa de tomates , pignons de pin, vinaigrette au balsamique blanc et caramel balsamique.	

Les entrées

Rouleaux de Mme Lee	10,
Calmars frits à l'italienne, copeaux de parmesan, Bacon de pancetta et mayo épicée	16,
Fondue parmesan maison	12,
Tataki de thon en croûte d'épices, sauce wafu et salade asiatique	18,
Carpaccio de boeuf	18,
Copeaux de parmesan et salade de fenouil à la mangue.	
Beignets de homard, tempura de crevettes sauce aigre douce.	16,
Gravlax de saumon et salade de fenouil à la mangue	17,
Cocktail de crevettes à notre façon	18,
Crevettes tempura (3), compote d'ananas, espuma au lait de coco et gingembre.	

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,	32,
Deux saumons	18,	32,
Tartare aux deux saumons à la crèmeuse de homard	20,	35,
Tartare de boeuf au chorizo et parmesan <i>Roquette et pignons de pin.</i>	19,	33,
Verrine de tartare de pétoncles <i>Orné de gravlax de saumon.</i>	20,	33,
Tartare deux saumons aux crevettes nordiques à la lime, coriandre et avocat	20,	33,
Duo terre et mer <i>Boeuf classique et saumon.</i>		35,
Tartares à partager:		
CLASSIQUE: <i>Tartare aux deux saumons, tartare de boeuf classique, verrine de tartare de pétoncles ornée de gravlax de saumon, tartare deux saumons avocat et crevettes.</i>		57,
SIGNATURE: <i>Tartare aux deux saumons et homard, tartare boeuf et chorizo, verrine de tartare de pétoncles ornée de gravlax aux deux saumons, tartare aux deux saumons et avocat garni d'un tataki de thon.</i>		66,

Sur le grill

La formule table d'hôte 21\$

Transformer le plat de votre choix en table d'hôte:

*potage du moment;
salade César et gravlax de saumon ou rouleaux de Mme Lee;
Dessert du chef; thé ou café.*

Assiette terre et mer à partager

2 pers. \$90

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. \$51

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 de frites, légumes et d'une sauce au choix: poivrade, à l'estragon, champignons, porto ou bleu.

Steak frites 7oz Angus AAA

Steak frites 9oz Angus AAA

Filet mignon 8oz Angus AAA

Bavette de boeuf ANGUS Angus AAA

Contre filet NewYork 10oz Angus AAA



Vieilli 30 jours

35,

38,

48,

33,

42,

Les à côtés

Nos plats de veau sont servis avec pâtes et légumes.

Escalope de veau au bleu

31,

Escalope de veau aux pousses des sous-bois

31,

Escalope de veau au porto



31,

*Carré d'agneau, et son confit d'oignon, sauce marsala
Gratin dauphinois et légumes du marché.*

49,

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 \$5

Les burgers classiques



Vieilli 30 jours

Le Classique

Fromage suisse et bacon.

20,

Le Bourgeois ♡♡

Fromage cheddar, fromage à la crème, confit d'oignons, bacon et champignons sautés.

21,

Le Big Boy ♡♡

Cheddar jaune et blanc, bacon, rondelles d'oignons frites.

21,

Le Migneron *Nouveau!*

Fromage Migneron, confit d'oignons, bacon.

23,

Boeuf et smoked meat *Nouveau!*

Fromage suisse, rondelles d'oignons, Mayo de cornichons, échalotes, câpres et Dijon.

23,

Pour accompagner vos burgers
de nos mayos maison

2\$

Spécialités asiatiques

Les entrées

Soupe thaïe	8,
Rouleaux de Mme Lee	10,

Les plats principaux

Crevettes Tao <i>Servi avec riz.</i>	25,
Poulet Tao <i>Servi avec riz.</i>	26,
Dumpling au poulet, sauce aux arachides <i>Légumes sautés et riz</i>	23,
Sauté de poulet mangue et noix de cajou <i>Légumes sautés et riz</i>	22,
Salade croquante au poulet Tao <i>Salade croquante, poulet Tao, fèves germées, légumes sautés, vinaigrette au sésame.</i>	24,
Crevettes à la noix de coco (6) <i>Salade asiatique à la mangue et cajou, sauce aigre douce</i>	25,

Assiette de l'empereur (sizzling)

<i>Poulet, crevettes, pétoncles</i>	1 pers. 30, / 2 pers. 45,
<i>Fruits de mer : pétoncles, crevettes, moules</i>	1 pers. 35, / 2 pers. 45,

Les Pâtes



Les pâtes à la carte

Risotto aux champignons et saisie de foie gras canard effiloché, champignons, ail, parmesan, persil, roquette et sauce crème.	33,
Risotto del mare Crevettes, pétoncles, moules, bisque de homard.	34,
Pappardelle aux champignons Pesto, huile de truffe, pleurotes, portobella et porcini	27,
Spaghetti bolognaise Extra gratiné 4\$	20,
Fettucine carbonara Chorizo, pancetta, jambon et sauce crème. Extra buratta 5\$	23,
Penne Don con pollo Poulet, champignons, tomates séchées, oignons verts, sauce crème.	25,
Linguine aux fruits de mer Pétoncles, crevettes, moules, ail, tomates, poireau, sauce à la bisque.	33,
Pappardelle à la primavera Légumes, tomates concassées, épinards, poireau, parmesan, ail, huile d'olive.	20,

Poissons et salades

Les poissons

Fish'n chips (1 morceau) 22,
(2 morceaux) 28,
Salade à la César et ses sauces émulsionnées à l'estragon et sriracha.

Pavé de saumon sauce aigre douce au vinaigre de framboises 31,

Roulade de sole farcie de homard, crevettes croustillantes 29,
rehaussé d'un beurre de homard.

Les salades repas

Salade à la Buratta et prosciutto 25,
*Melange de mesclun et roquette, salsa de tomates, croûtons,
vinaigrette au balsamique blanc et caramel balsamique.*

Salade de crevettes et beignets de homard 24,
Vinaigrette à la framboise.

Salade californienne 23,
Poulet, mangue, melon, fraises, vinaigrette à la framboise.

Salade César au poulet grillé 24,



Nos vinaigrettes sont à base d'huile d'olive

