



Entrées

Salade de choux de Bruxelles, lardons de pancetta maison, œuf poché à 63°, parmigiano reggiano, graines de citrouilles rôties, vinaigrette césar	11
Huîtres gratinées, soppressata, piperade, sauce aux 14 arpents, huile de cerfeuil	14
Cobia fumé, concombres compressés à la clémentine, coulis de carottes au cumin, salade de fenouil et édamames, tuile au sésame	15
Tartare de Canard du Village, cylindre de pommes de terre frites, copeaux de foie gras, caviar de moutarde, gel de betteraves, oseille sanguine	16
Burrata, tomates confites, salade de fines herbes, pignons de pin, pain de campagne grillé	16

Plats principaux

Morue d'Islande enrobée de jambon speck, tartelette de tomates et olives à l'aneth, mousseline de fenouil et poireaux, velouté de palourdes au safran	26
Joue de bœuf braisé à la vodka à l'herbes de bison, armillaire de miel, cavetelli rigati, oignons perlés grillés, laitue mâche, salaison de jaune d'œuf	27
Cassoulet, <i>Kielbasa odesskie</i> , demi-caille rôtie, foie gras poêlé, huile de truffe blanche	28
Jarret d'agneau braisé au Gros Mollet, gratin d'endives, carottes glacées au cari et agrumes, chutney de pommes et dattes	30
Duo de crevettes et pieuvre, caponata, purée de chou-fleur au parmesan, choux de bruxelles frits, pesto de rapini	32
Côte de sanglier, terrine d'aubergines, betteraves rôties, purée de courges au gingembre, sauce au garam masala et raisin	35

Avec l'apéro

Pain de campagne maison, beurre noisette fouetté au romarin fumé	3
Chicharrón au Merkén, œuf mariné, vinaigrette ranch	4
Kroketten de bœuf et cornichons, chou rouge mariné, dijonnaise au raifort	6
Poulet satay à l'indonésienne, sauce aux arachides	6
Beignets de morue salée, <i>grüne sosse</i>	6

Charcuteries & fromages

Plateau de fromages du Québec, garnitures maison

Sélection du chef pour 1 personne	12
Sélection du chef pour 2 personnes	20

Assiette charcutière

Pour 1 personne	12
Pour 2 personnes	20
Plateau Rustiek	15

Desserts

Parfait aux pommes et calvados, dulce de leche au foie gras, crumble de biscuits <i>speculaas</i> et amandes	10
Tartelette au beurre, meringue flambée au Sortilège, bonbons de bacon à l'érable, pacanes givrées	9
Gâteau tiède au chocolat noir et betteraves, gelato aux framboises et vinaigre balsamique, sauce au chocolat blanc et pétales de roses	9
Pot de crème à l'espresso, crème chantilly au Baileys, beignets à la cannelle, marmelade de clémentines	9

Chef Christopher Mulder
Sous-chef : Simon Beaudry