



Rustiek

Entrées

Salade de tomates héritages, fines herbes, farro, croquettes de chèvre, huile d'olive, vinaigre aux échalotes rôties	12
Gravlax de saumon bio, chips de betteraves soufflées, quark, salsa de nectarines, houblon citra	14
Tartare de bœuf épicé aux pistaches, croustilles transparentes au sumac, cornichons frits, mayo au pistou	15
Poitrine de Canard du Village fumée, compote de baies d'amélanchier, gel de thé du labrador, fromage La Sauvagine, micro mesclun	16
Duo de parfait de foie-gras et rilette de lapin, sorbet de carotte et gingembre, baies d'argousier, crumble de spéculoos	17

Plats principaux

Dorade à la plancha, brandade de crabe, poêlée d'haricots verts au chorizo et olives, fromage feta, sauce romesco	27
Duo de poitrine de pintade rôtie et cappelletti de cuisse confite, fricassée de pleurotes érigées, céleri-rave et chou nappa, bouillon à l'ail rôti et basilic	28
Bavette de cerf grillée, purée de panais au genièvre, tombée de bette-à-carde, beurre de poire, épices boréales, baies de sureau macérées	29
Médaille de bison poêlé, crème de poireaux, purée d'oignons carbonisés, oignons perlés rôtis, crumble d'échalotes, sauce poivrade	34
Longe de porc Mangalica, chou-fleur rôti au kimchi, chou shanghai, shitaké, gomasio sauce barbecue au miso	37

**Plat du chef à l'aveugle

Prix du marché

**Aucune modification

Avec l'apéro

Pain au levain aux pommes de terre et jalapeño, beurre de culture salé	3
Frites de polenta au romarin et parmesan, aioli à l'ail noir	7
Hareng mariné, salade de pomme et céleri-rave, œuf cuit dur, pain pumpernickel	7
Carottes marinées à l'aneth, hummus fermenté, piment fumé, huile à l'aneth	7
Pâté de campagne, gelée de gin La Violette, moutarde à la lavande	7

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

<u>Le Fraisier</u> : Gâteau éponge à la vanille, fraises fraîches, meringue séchée au thé matcha, crème anglaise au lait d'amande	9
<u>Café Liégeois</u> : Espresso glacé, crème fouettée à l'amaretto Avril, pizzelle, crème glacée à la stout et chocolat	9
Tartelette à la rhubarbe, crème pâtissière à la cardamome, amandes givrées, gingembre cristallisé	9
Gâteau au fromage au chocolat blanc et frangelico, éclats de noisettes au caramel, framboises, dulce de leche	10



Rustiek

Chef Christopher Mulder
Sous-chef : Simon Beaudry

retour : [Rustiek](#)