



Entrées

- Tartelette au boudin noir et figues fraîches, mousse de chèvre aux herbes, espuma aux pommes et calvados, échalotes frites 15
- Mi-cuit de saumon en croûte aromatique, trilogie de betteraves, pamplemousse, laitue mâche, crème au raifort, crumble au carvi 16
- Pomme de ris de veau poêlée, oignons perlés carbonisés, petit pois, carottes nantaises, pleurotes miniatures, sauce à l'oseille 17
- Terrine de foie gras et canard braisé aux épices, rumtopf, granola aux amandes et éclats de cacao, gel de prunes sauvage 18
- Burrata fumée au foin pour 2 personnes, mostarda aux courges et pommes, ketchup aux fruits, petit pain au tournesol et lin 20

Plats principaux

- Osso buco de porc de la ferme Alska, risotto aux courges et à la sauge, peperonata, chou toscan, pesto aux graines de citrouille 27
- Poitrine de *Canard du Village* poêlée, cannelloni frit à la cuisse de canard et aux abricots, purée de carotte anisée, fenouil rôti, ricotta fouettée au miel et pacanes 29
- Pavé de flétan en croûte de pistaches, minestrone aux fruits de mer et safran, orechiette, haricots borlotti, pancetta, huile de basilic 32
- Short ribs de bison braisés à l'espresso et Porter, mousseline de navet au raifort, chou rouge fermenté, tombée d'épinards 34
- Coupe du chef de bœuf local, pommes de terre sarladaises, champignons boutons, purée de brocoli aux noisettes, sauce dijonnaise à l'ail noir Prix du marché

**Plat du chef à l'aveugle

Prix du marché

Avec l'apéro

- Focaccia au levain, confiture de tomates à l'huile d'olive 3
- Huîtres fraîches, sauce épicée maison, mignonette à la IPA 3/Un
- Bitterballen de veau, aioli aux câpres et à l'aneth 7
- Langue de porc marinée, sauce gribiche 7
- Trempe de crabe aux olives et à l'estragon, chips de taro 8

Charcuteries & fromages

- Plateau de fromages du Québec, garnitures maison 15
- Assiette de charcuteries 15
- Assiette de charcuteries et fromages 22
- **Plateau Rustiek 16

Desserts

- Tarte tatin aux poires et à l'érable, crème fraîche à la cardamome, graines de citrouilles givrées 9
- Brownie tiède aux noisettes, crème glacée au croque cannelle, sauce caramel au chocolat 9
- Gâteau aux carottes, glaçage à la noix de coco, guimauve grillée, crumble au beurre noisette 9
- Gâteau au fromage et aux framboises, noix de macadamia, sauce au chocolat blanc et Baileys 10

Chef Christopher Mulder
Sous-chef : Simon Beaudry

**Aucune modification