

MENU DÎNER & SOUPER

LUNCH & DINNER MENU

ENTRÉES – STARTERS

Huître sur Glace | 30.

Oyster on Ice

Gaspacho Andalou, Melon d'Eau, Toast aux Crevettes de Matane ou Jambon de Parme | 23.

Tomato Gazpacho, Watermelon Matane Shrimp or Prosciutto di Parma Toast

-Salade de Betteraves, Pêche d'Ontario, Tomme de Kamouraska, Vinaigrette aux Framboises | 21.

Beet Salad, Ontario Peach, Tomme de Kamouraska, Raspberry Dressing

-Salade de Tomates Ancestrales, Quinoa, Féta Croustillante, Concombre et Oignons Nouveaux | 25.

Heirloom Salad, Quinoa, Crunchy Feta, Cucumber and Green Onions

-Tartare de Saumon au Ponzu, Avocat, Radis et Algues Gaspésienne | 24.

Salmon Tartar, Ponzu Sauce, Avocado, Radish and Gaspésian Seaweed

-Salade à la « Lyonnaise », Œuf Parfait, Sot-l'y-Laisse de Volaille Lardons et Croûtons | 23.

Avec Foie de Volaille + 6

Lyonnaise Style Salad, Poached Egg, Chicken Oyster, Bacon and Croutons.

Extra Chicken Liver +6

-Pâté en Croute de Canard et Foie gras, Chutney de Cerises | 28.

Duck and Foie Gras Paté en Croute, Cherry Chutney

PLATS - ENTREES

Burger, Roquette, Tomate, Chutney d'Oignon Avec ou Sans Flanc de Porc Fumé et Douanier | 36.

House Grind Burger, Arugula, Tomato, Onion Chutney With or Without Smoked Pork Belly, Douanier Cheese

Entrecôte de Bœuf Grillée 10 oz, Sauce Poivre ou Béarnaise | 58.

Beef Rib Eye Steak, Pepper Sauce or Béarnaise Sauce

Poulet Rôti de la Ferme Roses des Vents, Piperade, Chorizo, Jus au Piment Gorria de Charlevoix | 38.

Roses des Vents Farm Roasted Chicken, Piperade and Chorizo, Chicken jus with Gorria Pepper

Omble du Québec, Feuilleté, Oseille et Sauce Vermouth | 39.

Quebec Char, Pastry, Sorrel and Vermouth Sauce

Flétan Sauvage de la Gaspésie, Pois Frais et Girolles, Émulsion Coquillages | 54.
Wild Caught Halibut from Gaspésie, Fresh Peas and Chanterelles Mushrooms, Shellfish emulsion

Raviolis de Ricotta et Épinard Sauce Vierge | 33.

Ricotta and Spinach Raviolis, Sauce Vierge

SIDES

Pomme de Terre Rôties | 15.

Roasted Potatoes

Champignons Sautés | 15.

Seared Mushrooms

Épinards Tiédés au Beurre Citronné | 15.

Lemon Butter Spinach

Légumes de Saisons en Persillade | 15.

Seasonal Vegetables with Persillade

DESSERTS

Tarte aux fraises, Amande et Basilic | 15.

Strawberry Tartlet, Almond and Basil

Éclair Framboise et Pistache | 15.

Raspberry and Pistachio Éclair

Biscuit Brownie, Mousse Chocolat 70% Andoa | 15.

Brownie Biscuit, 70% Andoa Chocolate Mousse

Forêt noire | 15.

Black Forest

Chocolat Coulant à la Fleur de Sel Lait Caramélisé | 15.

Chocolat Lava Cake, Fleur de Sel Caramel, Caramelized Milk