

MENU BRASSERIE 35\$
LUNDI au VENDREDI – 9 MARS AU 20 MARS 2020

LES TARTINADES À PARTAGER ~ SPREADS TO SHARE

+

ENTRÉES ~ APPETIZERS

Pâté de campagne maison au veau et noisettes / dijonnaise / mesclun de jeunes pousses
Country-style pâté with veal and hazelnuts / dijon / mesclun salad

Ou / Or

Gravlax de saumon fumé au bois d'érable / pickles de légumes racines / crème de raifort
Maple wood smoked salmon gravlax / root vegetable pickles / horseradish cream

Ou / Or

🍷 Potage de topinambour / sirop de bouleau / poudre végétale 🍷
Jerusalem artichoke soup / birch syrup / vegetable powder

Ou / Or

Crabe cake / pince de crabe / crémeuse de fèves blanches / citron confit / sauce tartare
Crab cake / crab claw / white bean cream / candied Lemon / tartar Sauce

+

PLATS ~ MAIN COURSES

Doré roti / déclinaison de choux rouges / bouillon de champignons umami
Roasted goldfish / different red cabbage varieties / umami mushroom broth

Ou / Or

Poitrine de volaille de Cornouaille / tagliatelles fraîches au sarrasin / crème de champignons du Quebec
Cornish poultry breast / fresh buckwheat tagliatelle / Quebec mushroom cream

Ou / Or

🍷 Curry de légumineuses / riz noir / fèves édamame 🍷
Legume curry / black rice / edamame beans

Ou / Or

La mer (Sup, 25\$)

Queue de homard sauvage des Îles de la Madeleine confite dans un léger beurre à l'ail et cuite sur sa carapace et au charbon. Zestes de citron en gremolata au basilic thaï.
(Accompagnement d'un risotto truffé et béarnaise)

Sea (+25\$)

Magdalen Island wild lobster cooked on shell, grilled and poached in garlic butter. Lemon zest and thai basil gremolata.
(with a truffle and béarnaise risotto)

Ou / Or

La terre (Sup, 25\$)

Filet mignon de boeuf, Black prime Angus de l'Alberta
(Accompagnement d'un risotto truffé et béarnaise)

Earth (+25\$)

Beef fillet mignon, Black prime Angus from Alberta
(with a truffle and béarnaise risotto)

+

FRIANDISES DE NOS PÂTISSIERS À PARTAGER ~ TREATS FROM OUR PASTRIERS TO SHARE

Option 1 - 9.50\$

* Dessert du jour ou la sélection de fromage affiné

* Dessert of the day or selection of ripened cheese

Option 2 - 15\$

*Midi gourmand: Ajouter un cappuccino de homard signature à la purée de truffés + 1 dessert du jour

* Gourmet lunch : Add 1 signature lobster cappuccino with truffle puree + 1 dessert of the day