MENU MIDI

ENTRÉES

Ailes de canard confites 23
Sauce à l'érable et au café
Confit duck wings, maple and coffee sauce

Truite cuite à la cire d'abeille 22
Sauce pollen et vinaigre de Champagne, salade de fenouil
Beeswax-cooked trout, pollen and Champagne Vinegar sauce, Fennel Salad

Cocktail de crevettes 36
Sauce cocktail maison, avocat, coriandre
Shrimp cocktail, house cocktail sauce, avocado, cilantro

Plateau de fromages 32
Cheese board

Halloumi 19
Muhammara, noix de pin, miel sauvage
Muhammara, pine nuts, wild honey

Tartare de boeuf 26
Coulis d'amelanchier, huile de basilic, croûtons de banique
Duck tartare, Saskatoon berry coulis, basil oil, bannock croutons

Escargots 24
Feuilleté, crème fumée au basilic, pistaches
Escargots in puff pastry, smoked basil cream, pistachios

SALADES

Salade estivale 19
Kale, laitue iceberg, graines de tournesol, vinaigrette à la framboise
Seasonal Summer Salad, kale, iceberg lettuce, sunflower seeds, raspberry vinaigrette

Salade César 18
Lardons, parmesan, sauce césar maison
Ceasar salad, bacon lardons, parmesan and house Caesar dressing

Salade green goddess 19
Mélange de laitues niçoise, iceberg, romaine et kale, avocat, sumac, pesto aux herbes et pistaches
Mixed Niçoise, iceberg, romaine and kale lettuce, avocado, sumac, herb and pistachio pesto
Extra homard / lobster +19$

FRUITS DE MER

Huîtres 24 (6) - 45 (12) - 63 (18)
Oysters

Plateau de fruits de mer (2-4 pers.) 189
Huîtres, demi-homard, crevettes, palourdes, tataki de thon, quinoa, légumes
Seafood Platter, oysters, half lobster, shrimp, clams, Tuna tataki, quinoa, seasonal vegetables

Lobster roll 28 (1) - 47 (2)
Légumes croquants, laitue iceberg, avocat, mayonnaise, lime
Crisp vegetables, iceberg lettuce, avocado, mayonnaise, lime

sans gluten - *gluten free*

PLATS PRINCIPAUX

Hamburger deluxe 38
Galette de contre-filet de boeuf, vinaigrette aux cornichons, purée de figues, fromage Comté, bacon au Jägermeister, sauce à la moutarde de Dijon et érable, frites
Beef striploin patty, pickle vinaigrette, fig purée, Comté cheese, Jägermeister-glazed bacon and Dijon maple sauce, fries

Poutine signature 29
Fromage en crotte St-Guillaume, Bavette marinée (CAB), et romarin
St-Guillaume cheese curds, marinated (CAB) skirt steak, rosemary

Steak & frites 8oz - 39
Bavette de boeuf
Beef flank steak, fries

Sandwich à la bavette de boeuf 37
Bavette marinée à la bière et soja, moutardes de Dijon et de Meaux, fromage Comté, salade composée, asperges, vinaigrette aux cornichons
Flank steak sandwich, beer and soy-marinated steak, Dijon and Meaux mustards, Comté cheese, mixed green salad, asparagus, pickle vinaigrette

Hamburger végétarien 28
Galette maison de betteraves et de fèves noires, sauce Wafu, frites
Vegetarian Burger, house-made beet and black bean patty, Wafu sauce, fries

Flétan 50
Sauce au miso et à l'érable, shitakés, purée de pois verts
Halibut, maple miso sauce, shiitake mushrooms and green pea purée

DESSERTS

Key lime 13
Avocat, meringue, lime
Avocado, meringue, lime

S'mores 15
Ganache au chocolat et au whisky, guimauve au sapin baumier, pacanes
Chocolate whisky ganache, balsam fir marshmallow, pecans

Crème brûlée 13
Vanille, salsa de fraises et de menthe
Vanilla, strawberry and mint salsa

Gâteau au fromage 13
Coulis de fraises et basilic
Cheese cake, strawberry and basil coulis

Menu pour enfants sur demande
Kids menu available upon request

sans gluten - *gluten free*