



# Menu soir

## ENTRÉES

**Soupe du jour** 8

**La petite verte** 8  
Verdurette, copeaux de légumes, vinaigrette

**Hummus** 12  
Pois chiches et ail confit, légumes et trempette, pain cuit sur pierre

**Pieuvre grillée** 12  
Cuite au court-bouillon, courgettes, sauce thaïe

**Tartare de saumon** 14  
Huile d'olive, échalotes, aneth, câpres

**Magret canard fumé** 14  
Condiment à l'ail noir, groseilles

**La planche** 20  
Fromages et charcuteries d'ici, confit d'oignons, compotée de petits fruits, brioche maison

## PLATS

**Flanc de porc confit frit** 22  
Purée de courge, polenta frite, sauce barbecue

**Tagliatelle sauce fromagère** 22  
Sauté de champignons, œuf poché, copeaux de parmesan

**Risotto aux champignons** 25  
Poêlée de champignons, bouillon de légumes, parmesan

**Jarret d'agneau** 28  
Aligot, jus de cuisson, légumes du marché

**Pavé de saumon** 28  
Tombée de poireaux, riz basmati, crème à la ciboulette

**Tartare de saumon** 28  
Huile d'olive, échalotes, aneth, câpres, frites

**Mignon 8oz** 30  
Purée d'oignons, pommes de terre sautées, sauce au poivre

## PIZZAS

8 ou 12 po

**La pepperoni** 20/24  
Sauce tomate, fromage mozzarella, pepperoni

**La 3 fromages** 22/26  
Sauce tomate, mozzarella, bleu, brie

**La chèvre érable** 22/26  
Sauce tomate, mozzarella, chèvre émietté, bacon, sirop d'érable

**PLAT À PARTAGER** **Prix du marché**  
Demandez plus d'informations à votre serveur

## DESSERTS

**Gâteau au fromage** 8  
Coulis de fruits

**Tarte chocolat** 10  
Caramel, pacanes caramélisées

**Tiramisu à la poire** 10

**MENU ENFANT** 20  
12 ans et moins. Inclus soupe, jus et dessert du chef

**Sandwich grilled cheese**

**Mac & Cheese**

**Poutine**

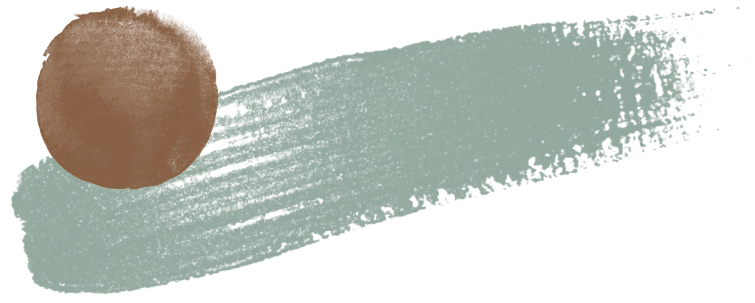
**Risotto aux champignons**

**Pâtes sauce bolognaise**

**Pavé de saumon, tombée de poireaux, riz basmati, crème à la ciboulette.**

**Pizza au pepperoni**

**Pizza au fromage**



# Evening menu

## STARTERS

**Soup of the day** 8

**Green salad** 8  
Greens, vegetable shavings, vinaigrette

**Hummus** 12  
Chickpeas and garlic confit, vegetable dip, stone baked bread

**Grilled octopus** 12  
Court-bouillon, zucchini, Thai sauce

**Salmon tartare** 14  
Olive oil, shallot, dill, capers

**Smoked duck breast** 14  
Black garlic condiment, currants

**The board** 20  
Local cheese and cold meats, onion confit, small fruit compote, homemade brioche

## MAIN COURSE

**Fried confit pork flank** 22  
Mashed squash, fried polenta, barbecue sauce

**Tagliatelle with cheese sauce** 22  
Sautéed mushrooms, poached egg, parmesan shavings

**Mushroom risotto** 25  
Mushroom pan, vegetable broth, parmesan

**Lamb shank** 28  
Aligot, cooking juices, market vegetables

**Salmon steaks** 28  
Leek drop, basmati rice, chives cream

**Salmon tartare** 28  
Olive oil, shallot, dill, capers, fries

**Mignon 8 Oz** 30  
Onion puree, sautéed potatoes, pepper sauce

## PIZZAS

8 or 12 in

**The pepperoni** 20/24  
Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni

**The 3 Cheeses** 22/26  
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, brie

**The Maple Goat** 22/26  
Tomato sauce, mozzarella, crumbled goat cheese, bacon, maple syrup

## COURSE TO SHARE

Market price

Ask your server for more information

## DESSERTS

**Cheesecake** 8  
Fruit coulis

**Chocolate pie** 10  
Caramel, caramelized pecans

**Pear tiramisu** 10

## KID'S MENU

20

12 and under. Includes soup, juice and chef's dessert

**Grilled cheese sandwich**

**Mac & Cheese**

**Poutine**

**Mushroom risotto**

**Pasta bolognese sauce**

**Salmon pave, leeks, basmati rice, chives cream**

**Pepperoni pizza**

**Cheese pizza**