

MENU SOIR

POUR DÉBUTER

Crème de tomates et de poivrons 8
Croûtons à l'ail et à l'huile de basilic

Planche apéro 32
Charcuteries de la ferme Turlo, fromages du Québec, condiments, pickles, olives, noix, croûtons

Salade îlot 15
Laitue Boston, radicchio, figues, pêches marinées au vinaigre balsamique La Villa, légumes, noix caramélisées, fromage de chèvre, vinaigrette au miel et au sumac

Burrata et tomates 19
Burrata, déclinaison de tomates anciennes, salsa de tomates, caprons, artichauts frits, pesto rouge, salade d'herbes

Bar et melon d'eau 17
Crudo de bar mariné à la lime et mirin, melon d'eau, shiso

Poireaux, moules et bacon 16
Poireaux, moules de l'Île-du-Prince-Édouard, crème fraîche marinière, bacon de la ferme Turlo, sarrasin

Œuf frit 15
Œuf mollet pané dans une chapelure croustillante, asperges, vinaigrette au babeurre et au cresson vert, croûtons de focaccia au romarin, chips de shiitaké

Beignets d'agneau 14
Kefta d'agneau, baba ganousch, salade de concombres à la menthe et à la ricotta au citron confit

LA SUITE DES CHOSES

Tartare de truite saumonée 27
Vinaigrette aux tomates séchées, échalotes, ciboulette, vinaigre balsamique, basilic, caprons, pistaches, chips de légumes et chou kale

Doré 32
Doré de lac, salsa verde, polenta, fenouil braisé, rapinis au beurre noisette

Veau et pétoncle 42
Contre-filet de veau, petits pois au beurre d'herbes et lardons, oignons cipollini, purée de carottes, pétoncle et sabayon à la menthe de tournesol et dukkha, crème fraîche au sumac

Thon grillé 34
Salade repas au thon grillé, radicchio, câpres, artichauts marinés, haricots verts, sauce crémeuse au parmesan et citron, vinaigrette vierge aux tomates, tapenade d'olives noires

Onglet de bœuf 36
Onglet de bœuf, chimichurri, pommes de terre au parmesan et au zeste de citron, maïs, légumes de saison

Légumes et orgetto 24
Involtini d'aubergines et courgettes farcis aux herbes, citron et mozzarella, orgetto, gremolata à la tomate, graines torrifiées, salade d'herbes, crème au basilic

Campanelles de notre ami Max 28
Campanelles aux asperges, persillade au zeste de citron et tomates, fromage en grains, amandes, fromage Louis d'Or

Planche à partager 60/pers.
Short ribs de bœuf braisé BBQ, légumes de saison, purée de carottes, pommes de terre confites, salade de chou acidulée et fenouil, pieuvre, pétoncles, sauce chimichurri

LA PIERRE ET LE FEU

Lac-Beauport 25
Sauce tomate, oignons rouges, bacon, fromage de chèvre, mozzarella, sirop d'érable

Américaine 22
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni

Blanche 26
Sauce crème au vin blanc, champignons, persillade, coppa et roquette

Chorizo 25
Sauce tomates, oignons rouges, saucisse piquante, fenouil confit, *fior di latte*, mozzarella, roquette

4 saisons 24
Sauce tomate, poivrons, artichauts, oignons rouges, olives noires, *fior di latte*, mozzarella, pesto

LES À-CÔTÉS

Frites au parmesan et zeste de citron 6

Légumes de saison Prix du marché

Focaccia 4

l'îlot

REPÈRE GOURMAND