

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

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

Flétan 32

Flétan de la Gaspésie, salsa verde, polenta et légumes glacés au beurre noisette

Veau et pétoncle 42

Contre-filet de veau, pétoncle, jus de viande, lardons, purée de carottes, crème fraîche au sumac et légumes du marché

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

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

l'îlot

REPÈRE GOURMAND