

Pour débiter

To start



CHOUX GRAS

TARTARE DE CERF 26

VENISON TARTARE

Cerf fumé au sapin baumier, bleuets fermentés, jaune d'œuf au soya, craquelin au sarrasin
Balsam fir-smoked venison, fermented blueberries, soy egg yolk and buckwheat cracker

SOUPE À L'OIGNON 19

ONION SOUP

Bière rousse et fromage Oka
Amber beer and Oka cheese

TARTELETTE DE PÉTONCLES 25

SCALLOP TARTLET

Pétoncles marinés, compotée de tomates et fraises, salade d'asperges, œufs de poisson tobiko, gaspacho
Marinated scallops, tomato and strawberry compotes, asparagus salad, tobiko fish roe, gazpacho

GUÉDILLE DE HOMARD 32

LOBSTER ROLL

Sauce homardine, mayonnaise aux sucs de tête, bisque crémeuse, purée de courgettes et salicornes, brioche dorée
Lobster sauce, shellfish aioli, creamy bisque, zucchini and samphire purée, golden brioche

SALADE ESTIVALE 23

SUMMER SALAD

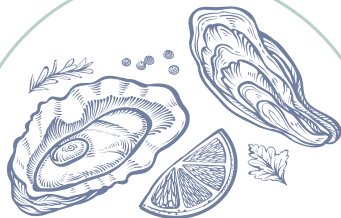
Tomates ancestrales, papaye verte, vinaigrette à la tomate et chips de taro
Heirloom tomatoes, green papaya, tomato vinaigrette and taro chips

TOUR DE FRUITS DE MER 195

SEAFOOD TOWER

Huîtres, crevettes cocktail, ceviche de thon, tataki de saumon, blinis aux œufs de poisson, carpaccio de pieuvre, queue de homard
Oysters, shrimp cocktail, tuna ceviche, salmon tataki, fish roe blinis, octopus carpaccio, and lobster tail

À-Côtés



HUÎTRES ET CONDIMENTS

Oysters and condiments



Prix du marché
Market price

POIS DU QUÉBEC 12

QUEBEC PEAS

ASPERGES GRILLÉES 12

GRILLED ASPARAGUS

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL 12

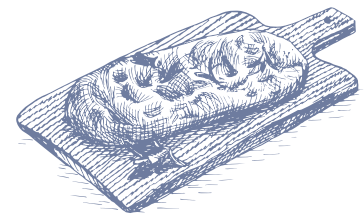
GARLIC MASHED POTATOES

PAIN MAISON 9

HOMEMADE BREAD

Focaccia à la tomate et ail confit  
Tomato and garlic focaccia

Brioche au fromage de chèvre, miel et chorizo
Brioche with goat cheese, honey and chorizo



 SANS LACTOSE/LACTOSE-FREE  SANS GLUTEN/GLUTEN-FREE  VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel. If you have any food restrictions, please advise us.

Plats principaux

Main courses



CHOUX GRAS

MIGNON DE BŒUF AAA 65

AAA FILET MIGNON

Pommes de terre Anna, chanterelles marinées, sucrine grillée et sabayon au cidre, jus court

Anna potatoes, marinated chanterelles, grilled little gem lettuce and cider zabaglione, with reduced sauce

TRUITE ARC-EN-CIEL DE LA FERME PISCICOLE DES BOBINES 45

RAINBOW TROUT FROM THE BOBINES FISH FARM

Rhubarbe et céleri confits, asperges grillées, sauce bouillabaisse, croûtons et rouille

Candied rhubarb and celery, grilled asparagus, bouillabaisse sauce, croutons and rouille

POULET DE GRAIN DE LA FERME DES VOLTIGEURS 49

GRAIN-FED CHICKEN FROM FERME DES VOLTIGEURS

Fondant de blé d'Inde, légumes de soleil, maïs croustillant, sauce de poulet rôti

Corn fondant, sun-kissed vegetables, crispy corn, roast chicken sauce

GALETTE DE LÉGUMES 35

VEGETABLE GALETTE

Kimchi, sauce à l'argousier, émulsion de sésame et chicharrón de tapioca

Kimchi, sea buckthorn sauce, sesame emulsion and tapioca chicharrón

NOUILLES SOBA AU SARRASIN 38

BUCKWHEAT SOBA NOODLES

Courgettes, jaune d'œuf confit, parmesan et noix de pin

Zucchini, candied egg yolk, Parmesan, and pine nuts



À partager

To share



CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 210

BLACK ANGUS PRIME RIB

Légumes de saison grillés, sauce romesco, condiment de carottes aux herbes fraîches

Grilled seasonal vegetables, romesco sauce, carrot condiment with fresh herbs

DORÉ DE LAC GRILLÉ 105

GRILLED LAKE WALLEYE

Taboulé de couscous perlé, concombres compressés, pesto de tomates grillées et sauce ajo blanco

Pearl couscous tabbouleh, compressed cucumber, grilled tomato pesto and ajo blanco sauce

CARRÉ D'AGNEAU 155

RACK OF LAMB

Gnocchis à la parisienne, aubergines rôties au miel du Petit Rucher, caviar d'aubergine, chanterelles marinées et jus d'agneau

Parisian-style gnocchi, roasted eggplant with Petit Rucher honey, eggplant caviar, marinated chanterelles and lamb jus