



Entrées

Appetizers

Soupe du jour 9

Soup of the Day

Salade d'épinards & oranges | Pacanes caramélisées | Vinaigrette aux agrumes 13

Spinach & Orange Salad | Caramelized Pecans | Citrus Vinaigrette

Tartare de truite du Québec fumée | Agrumes | Fenouil confit 17

Quebec Smoked Trout Tartar | Citrus | Confit Fennel

Burratini | Tomates cerises confites | Pesto de basilic | Croutons 23

Burratini | Confit Cherry Tomatoes | Basilic Pesto | Croutons

Crostini de crevettes | Crème fromagée à l'aneth 23

Shrimp Crostini | Dill Cream Cheese

Carpaccio de bison | Copeaux de parmesan | Émulsion d'argousier | Gel d'ail noir 24

Bison Carpaccio | Parmesan Shavings | Sea Buckthorn Emulsion | Black Garlic Gel

Pétoncles poêlés | Mousseline de pommes de terre truffée | Émietté de bacon et noisettes 25

Pan-seared Scallops | Truffled Potatoe Mousseline | Bacon & Hazelnut Crumble



Plats principaux

Main Dishes

Gnocchi | Sauce au fromage bleu | Pacanes caramélisées 25
Gnocchi | Blue Cheese Sauce | Caramelized Pecans

Gnocchi | Boulettes véganes | Sauce tomate et basilic 25
Gnocchi | Vegan Meatballs | Tomato & Basil Sauce

Saumon poêlé | Sauce crème fraîche et caviar de Tobiko rouge | 42
Pan-seared Salmon | Red Tobiko Caviar Cream Sauce

Cuisse de canard confite | Gastrique aux bleuets 41
Confit Duck Leg | Blueberry Gastric

Bout de côtes de bœuf grillés (coupe Coréenne) | Chimichurri 38
Grilled Beef Short Ribs (Korean Cut) | Chimichurri

Faux-filet de bœuf (16oz) | Sauce au poivre 65
Beef Ribeye | Pepper Sauce
(Supplément forfait Escapade Culinaire 5\$ | Extra \$5 for the Culinary Escapade)

Assiette terre et mer pour 2 personnes 99
Faux-filet de boeuf (16oz) | Beurre Maître d'Hôtel | Crevettes d'Argentine
Surf & Turf for 2 people
Beef Ribeye (16oz) | Maitre d'Hôtel Butter | Garlic Argentinian Shrimps

Les suppléments / Extras

Frites maison | French Fries 8
Crevettes d'Argentine (3) | Argentinian Shrimp (3) 15
Pétoncles (3) | Scallops (3) 13
Queue de homard | Lobster Tail 20