



# Entrées

## Appetizers

**Soupe du jour 9**  
Soup of the Day

**Tofu tempura | Moutarde et Miel | Micro-pousses 16**  
Tempura Tofu | Honey & Mustard | Micro Greens

**Tartare de thon rouge | Condiments 18**  
Red Tuna Tartar | Condiments

**Escargots persillés en croûte | Sauce à l'ail 17**  
Crusted Snails | Garlic Sauce

**Mélange de jeunes pousses | Croûton de chèvre chaud | Pacanes | Canneberges séchées |  
Vinaigrette à l'érable 22**  
Mixed Greens | Warm Goat Cheese Crouton | Pecan | Dried Cranberry | Maple Vinaigrette



# Plats principaux

## Main Dishes

**Risotto au lait de coco | Cource Musquée 40**  
Coconut Milk Risotto | Butternut Squash

**Vivaneau amandine 52**  
Red Snapper Amantine

**Caille farcie de cèpes & chair de saucisse douce | Poires et miel 49**  
Quails Stuffed with Porcini & Sweet Sausage Meat | Pear & Honey

**Magret de canard | Sauce au porto 52**  
Duck Breast | Porto Sauce

**Bifteck d'loyau de veau de lait | Beurre Maître d'Hôtel 47**  
Milk-Fed Veal T-Bone | Beurre Maître d'Hôtel

**Assiette terre et mer pour 2 personnes 100**  
**Bifteck d'loyau de veau de lait | Queue de homard**  
Surf & Turf for 2 people  
Milk-Fed Veal T-Bone | Beurre Maître d'Hôtel | Lobster Tail

## Les suppléments / Extras

**Frites maison** | French Fries 8

**Crevettes (3)** | Shrimp (3) 12

**Pétoncles (3)** | Scallops (3) 13

**Champignons sautés** | Sautéed mushrooms 10

**Queue de homard** | Lobster Tail 20