



Entrées

Appetizers

Soupe du jour 9

Soup of the Day

Salade César 14

Cesar salad

Tartelette de tomate | fromage de chèvre | pousses 14

Tomato Tartlet | goat cheese | microgreens

Escargots | panko | sauce crémeuse à l'ail 16

Escargots | panko with creamy garlic sauce

Chou-fleur Panés | sauce aigre-douce 16

Crispy Cauliflower | sweet and sour sauce

Croutons au brie | pousses & pacanes caramélisées | Vinaigrette aux framboises 18

Brie Croutons | microgreens | caramelized pecans | raspberry vinaigrette

Tartare de saumon fumé | oignons rouges | câpres | avocat 18

Smoked Salmon Tartare | red onions | capers | avocado



Plats principaux

Main Dishes

Raviolis aux champignons | Sauce crémeuse aux tomates 32
Mushroom Ravioli | Creamy tomato sauce

Osso Bucco de porc | Sauce à la bière noire et tomates concassées 37
Pork Osso Bucco | dark beer and crushed tomato sauce

Saumon poêlé | Sauce au beurre blanc 39
Pan-seared Salmon | White butter sauce

Joue de bœuf braisé | Sauce au vin rouge 42
Braised Beef Cheek | Red wine sauce

Suprême de pintade | Sauce normande 45
Guinea Fowl Supreme | Sauce normande

Filet mignon | Sauce au poivre vert 69
Filet mignon | Green pepper sauce

Les suppléments / Extras

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