



Les entrées

Potages	8 \$
Crème de champignons, carottes ou brocoli	
Salade César	11 \$
Laitue romaine, croûtons, parmesan et vinaigrette	
Saumon de l'Atlantique	18 \$
Saumon, poireaux et vinaigrette	
Ailes de poulet	18 \$
12 unités. Choix de sauce : BBQ, Buffalo ou piquante	
Tartare de boeuf	20 \$
Bœuf biologique du Québec et condiments	
Huîtres	25 \$
8 unités, citron et salade verte	
Foie gras & brioche	27 \$
Foie gras, brioche grillée et fromages	



Les plats

Tortellini à la crème	25 \$
Tortellini, sauce à la crème, champignons et prosciutto	
Burger de boeuf	28 \$
Boeuf AAA, bacon, laitue, tomate, oignons, servi avec frites	
Pavé de saumon	28 \$
Saumon de l'Atlantique servi avec riz et légumes	
Tataki de boeuf	29 \$
Filet d'épaule de boeuf mariné servi avec riz et salade	
Pizza fruits de mer	32 \$
Moules, pétoncles, crevettes, saumon, sauce rosée	
Veau gratiné	33 \$
Veau , gratin de mozzarella et accompagné de choix de pâtes	
Côtes levées	34 \$
Côtes levées et sauce BBQ, servi avec frites	
Porc et pétoncles	36 \$
Flanc de porc, pétoncles géants et légumes	
Filet mignon 8 oz	45 \$
Boeuf vieilli 23 jours, pommes de terre et légumes	



Les desserts

Crème brûlée	8 \$
À la vanille avec biscuit	
Gâteau au fromage	10 \$
Servi avec coulis aux fraises	
Gâteau aux carottes	10 \$
Gâteau à la carotte et crème au fromage	
Gâteau au chocolat et fraises	10 \$
Mousse chocolat, fraises et génoise au chocolat	
Tarte au citron meringuée	10 \$
Mousse au citron, croûte feuilletée et meringue	
Tarte au sucre et sirop d'érable	12 \$
Garniture au sucre, croûte feuilletée et coulis de sirop d'érable	



Les breuvages

Café, thé et tisane	3\$
Eau de source	3\$
Lait et lait au chocolat	4\$
Boissons gazeuses	4\$
Jus et limonade	4\$
Thé glacé	5\$
Smoothie fraises et banane	8\$
Smoothie orange, mangue et grenadine	9\$