



Amuse bouche
Chef's amuse bouche



Potage du moment
Soup of the moment

Chèvre chaud, pain aux raisins grillé à l'huile d'olive, betteraves marinées au xérès
Warm goat cheese, olive oil grilled raisin bread, xeres marinated beets

Tartare de bœuf 3oz, légumes marinés, rondelle d'oignon
Beef tartar with marinated vegetables and onion ring

Melon d'eau, tomate, féta, menthe, graines de citrouille
Watermelon, tomato, feta cheese, mint and pumpkin seeds

Foie gras au torchon +7\$
Foie gras "au torchon"



Contrefilet de veau, fromage bleu de St-Benoit, sauce et garniture d'échalotes, frites
Veal striploin, St-Benoit blue cheese with shallots, sauce and French fries

Moules, saumon fumé, câpres, sauce rosée, brocoli, frites
Mussels, smoked salmon, capers, rose sauce and broccoli, fries

Cuisse de canard confite, légumes rôtis, copeaux de foie gras
Duck leg confit, roasted vegetables, foie gras shavings

Crabe cake, fenouil, crème de maïs et chorizo
Crab cake, fennel, corn cream and chorizo

Risotto de chou-fleur, chanterelles, crème, noisettes
Cauliflower risotto with chanterelle mushrooms, cream, hazelnuts

Poisson du jour
Catch of the day



Dessert de notre carte / Dessert from our menu