



### Premier service

*Entrée du Jour*  
8.50\$

*Crevettes tempura, salade roquette et tomates, sauce aioli maison*  
9.50\$

*Rillettes de canard, oignons caramélisés et salade*  
10.00\$

*Fondue au fromage à la bière*  
11.00\$

*Carpaccio de filet mignon, salade, parmesan et vinaigrette de roquette*  
12.00\$

*Tian de foie gras, mousseline de foie gras, fromage de chèvre et oignons caramélisés*  
15.50\$

*Foie gras de canard poêlé, amaretti, marmelade et whiskey*  
18.50\$

### Deuxième service

*Potage du jour*

*Salade verte*

*Ravioli fait maison*  
10.00\$

*Pappardelle aux champignons sauvages et à l'huile de truffe blanche*  
13.00\$

*Gnocchi fait maison, sauce tomate et basilic*  
10.00\$

## Les principaux

*Fettuccini au saumon fumé*  
22.00\$

*Pintade farcie aux quatre fromages et épinards, sauce aux bleuets et Jack Daniels*  
24.00\$

*Filet de truite au four, pesto tomates séchées et fromage feta, pomme de terre rôties au romarin et légumes*  
25.00\$

*Effiloché d'agneau braisé, servi avec pepperonatta et purée*  
25.50\$

*Lapin à la moutarde de meaux, pomme de terre dauphinoise et légumes*  
26.00\$

*Canard confit avec sauce au porto, pomme de terre dauphinoise et légumes*  
30.00

*Entrecôte Angus AAA 14oz grillée, frites et sauce moutarde*  
31.00\$

*Filet mignon AAA âgé et sauce crémeuse aux champignons, légumes et frites*  
*cuisson médium-saignant*  
7 oz 35.00\$ ou 9 oz 42.00\$

*Terre et Mer, filet mignon 7 oz, 3 crevettes et 2 pétoncles*  
47.00\$

## Les desserts

*Crème brûlée faite maison*  
5.00\$

*Tarte au citron faite maison*  
6.00\$

*Profiterole farcie de crème glacée maison, servie avec sauce au chocolat*  
8.00\$

*Fondant au chocolat maison et crème glacée*  
12.00\$

*Cafés flambés à la table*  
\$9.00

***S.V.P nous faire mention de vos allergies***