



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

Entrées

55\$

Pain fondant au jambon Prosciutto, tomates confites et parmesan, purée tomate confite, coulis de poivron, bok choy
Prosciutto, tomato confit and parmesan bread, tomato confit puree, bell pepper coulis, bok choy



Falafel de pois chiche et légumes
salade de lentilles, hummus de chou fleur et purée de carottes au gingembre
Chicpeas and vegetables falafel
lentil salad, cauliflower humus and ginger carrot purée



Velouté de légumes,
flan de légumes et pesto
Vegetable veloute,
vegetable flan and pesto



Tomate farcie aux légumes croquants,
épinard, coulis de tomates et sriracha
Tomato stuffed with crisp vegetables,
spinach, tomato coulis and sriracha

Carpaccio de veau, vitello tonnato
Veal carpaccio, vitello tonnato

+4\$

Tartare d'espadon façon céviche,
crémeux glacée avocat et vanille,
mangue rôtie et tuile aux sésames
Céviche-style swordfish tartar,
avocado and vanilla ice cream,
roasted mango and sesame tuile

+6\$



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Plats

*Pêche du Jour, sauce vierge et
galette de riz aux légumes et légumes*

*Catch of the day, sauce vierge and
vegetable rice cake and vegetables*



*Arancini de risotto au safran,
sauce vierge et légumes*

*Saffron risotto arancini,
sauce vierge and vegetables*

*Joue de boeuf effilochée ``croustillante`` à l'huile de truffe,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce vin rouge*

*Crispy shredded beef cheek with truffle oil,
hazelnut butter potato crush and red wine sauce*

*Suprême de poulet rôti en cuisson lente,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette
et sauce au fromage bleu*

*Slow-cooked roast chicken supreme,
hazelnut butter potato crush and blue cheese sauce*

*Épaule de porc fondante snackée, sauce BBQ maison
et pommes de terre de terre Pont-neuf*

*Slow cooked and snacked pork shoulder,
homemade BBQ sauce and Pont-neuf potatoes*

*Lasagne de homard,
sauce tomate et bisque, gratinée aux parmesan*

+12\$

*Lobster lasagne,
tomato and bisque sauce, parmesan gratin*

*Carré de porc grillé, sauce au fromage bleu,
polenta croustillante aux herbes et parmesan*

+6\$

*Grilled rack of pork, blue cheese sauce,
crispy herbed polenta and parmesan*

*Pièce du boucher,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette
et sauce au vin rouge*

+PM\$

*Butcher's cut,
mashed potatoes with hazelnut butter and red wine sauce*



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Desserts

Crème brûlée du chef et sa mignardise
Crème brûlée from the chef and it's mignardise



Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus
salpicons de fruits frais et crème glace au yogourt vanille
Pineapple carpaccio with hibiscus
fresh fruit salpicons and vanilla yogurt ice cream

Île flottante,
crème anglais à la pistache et mousse au popcorn caramélisé
Floating island,
pistachio creme anglaise and caramelized popcorn mousse

Chou, crémeux de chocolat
chantilly au coureur des bois, caramel d'ananas +4\$
Puff pastry, chocolate cream
coureur des bois whipped cream, pineapple caramel

Gâteau fromage, coulis de fruits +4\$
Cheesecake, fruit coulis

Assiette de 3 fromages d'ici +10\$
Plate of 3 local cheeses



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

<i>Cappucino</i>	4,75\$
<i>Espresso</i>	3,70\$
<i>Café au Lait</i>	4,75\$
<i>Café Brésilien, Espagnol, Irish...</i>	13\$
<i>Café Brass (Espresso, Amarula)</i>	11\$
<i>Café Brass Cellier(Espresso, Crème Tiramisu)</i>	11\$
<i>Hot Shot (Espresso, Galiano, Crème fouettée)</i>	9\$

Menu et prix peuvent changer sans préavis