



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

Entrées

55\$

**Pain 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
salade de lentilles, hummus de chou fleur et
purée de carottes au gingembre**

**Chicpeas 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**

**Cromesquis de poissons,
salade de pommes de terre Amarosa,
mayonnaise thon et anchois**

+4\$

**Fish cromesquis,
Amarosa potato salad,
tuna and anchovy mayonnaise**

**Tartare d'espadon façon céviche,
crémeux glacée avocat et vanille,
mangue rôtie et tuile aux sésames**

+6\$

**Ceviche-style swordfish tartar,
avocado and vanilla ice cream,
roasted mango and sesame tuile**



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Plats

**Raviolis aux champignons ``Mycep``
Bouillons de volaille à la truffe noir,** +6\$
éclats de noisettes torrifiées et copeaux de parmesan

**Mycep mushroom ravioli,
chicken broth with black truffle,
roasted hazelnut and parmesan shavings**

**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**

**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** +PM\$
et sauce au vin rouge

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

Desserts

*Tartelette façon crème brûlée,
mangue rôtie au miel*
Crème brûlée tartlet, honey-roasted mango



Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus
salpicons de fruits frais et sorbet canneberges et oranges
Pineapple carpaccio with hibiscus
fresh fruit salpicons and cranberry and orange sorbet

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

Dôme chocolat, +6\$
fraises gingembre et menthe sur sablé Breton
Chocolate dome,
ginger and mint strawberry on Breton sable

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

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



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

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

Menu et prix peuvent changer sans préavis