



FOCACCIA MAISON	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE	15
SALADE DE KOHLRABI & POMME, PANCETTA, NOIX DE GRENOBLE, LOUIS D'OR	15
CARPACCIO DE BŒUF, BETTERAVE, RAIFORT	20
GRAVLAX DE SAUMON ROYAL, POMMES DE TERRE, GRIBICHE	19
PIZZA DU FOUR À SOLE, RATATOUILLE, BURRATA	20
CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANAL	21/34
FOIE GRAS POÊLÉ, POIRE, ROMARIN	27
RISOTTO À LA CAROTTE, CÂPRES, PIGNONS DE PIN, CHEDDAR LINDSAY	26
PIEVRE PIRI PIRI, TOMATE, CHORIZO IBERICO	33
RIS DE VEAU, CHANTERELLES, VIN JAUNE	40
LONGE D'AGNEAU GRILLÉE, AUBERGINE, PISTACHE	36
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, ROESTI, CHÈVRE, POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA	37
LA BOUCHE DU SAINT-LAURENT - PÉTONCLES DES GRANDS BANCs POÊLÉS, CREVETTES DE MATANE, RAVIOLI DE MORUE SALÉE DE CLARK'S HARBOUR, FUMET DE MOULES DE L'ÎPE, ALGUES	40

S'il vous plaît avisez le serveur si vous avez des allergies alimentaires

Possible en plat végétarien

veuillez consulter votre serveur pour options végétaliennes



HOMEMADE FOCACCIA BREAD	6
SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE 	15
KOHLRABI & APPLE SALAD, PANCETTA, WALNUTS, LOUIS D'OR 	15
BEEF CARPACCIO, BEETS, HORSERADISH	20
KING SALMON GRAVLAX, POTATO, GRIBICHE	19
HEARTH OVEN PIZZA, RATATOUILLE, BURRATA 	20
ARTISANAL CHARCUTERIES AND CHEESE SELECTION	21/34
SEARED FOIE GRAS, PEAR, ROSEMARY	27
CARROT RISOTTO, CAPERS, PINE NUTS, LINDSAY CHEDDAR 	26
PIRI PIRI OCTOPUS, TOMATO, IBERICO CHORIZO	33
VEAL SWEETBREAD, CHANTERELLES, VIN JAUNE	40
GRILLED LAMB LOIN, EGGPLANT, PISTACHIO	36
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, FRESH FERME FLORALPE GOAT CHEESE, POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE	37
MOUTH OF THE ST-LAWRENCE - SEARED GRAND BANKS SCALLOPS, MATANE SHRIMPS, CLARK'S HARBOUR SALT COD RAVIOLI, PEI MUSSEL FUMET, SEAWEED	40

Please let your server know if you have any allergies

can be a vegetarian dish 

vegan options also available, please ask your server