



## ENTRÉES

PAIN ARTISANAL	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
SALADE DE TOMATES, FRAISES, OLIVES, FETA ✓	18
FLEURS DE COURGETTES FRITO MISTO, RICOTTA, SAUCE VIERGE ✓	19
BURRATA, PISTACHES, FRAMBOISES ✓	19
CARPACCIO DE BŒUF, SALSA VERDE, CHEDDAR LINDSAY	25
RIS DE VEAU, THON, CÂPRES, RAISINS	28
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	20

## PLATS PRINCIPAUX

OMBLE POÊLÉE, FENOUIL, CREVETTES, PAMPLEMOUSSE	38
CAILLE RÔTIE, ROSE HARISSA, CAROTTES, AMANDES	36
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, ROESTI, CHÈVRE, POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA	39
LA BOUCHE DU SAINT-LAURENT - PÉTONCLES DES GRANDS BANCs POÊLÉS, CREVETTES DE MATANE, RAVIOLI DE MORUE SALÉE, FUMET DE MOULES DE L'ÎPE, ALGUES	42






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

Possible en plat végétarien ✓

veuillez consulter votre serveur pour options végétaliennes



## APPETIZERS

ARTISANAL BREAD	6
SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE 	17
TOMATO SALAD, STRAWBERRIES, OLIVES, FETA 	18
SQUASH FLOWERS FRITO MISTO, RICOTTA, SAUCE VIERGE 	19
BURRATA, PISTACHIOS, RASPBERRIES 	19
BEEF CARPACCIO, SALSA VERDE, LINDSAY CHEDDAR	25
SWEET BREADS, TUNA, CAPERS, RAISINS	28
HEARTH OVEN PIZZA 	20

## MAIN COURSES

ARCTIC CHAR, FENNEL, NORDIC SHRIMP, GRAPEFRUIT	38
ROASTED QUAIL, ROSE HARISSA, CARROTS, ALMONDS	36
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, FRESH FERME FLORALPE GOAT CHEESE, POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE	39
MOUTH OF THE ST-LAWRENCE - SEARED GRAND BANKS SCALLOPS, MATANE SHRIMPS, SALT COD RAVIOLI, PEI MUSSEL FUMET, SEAWEED	42

Please let your server know if you have any allergies

can be a vegetarian dish 

vegan options also available, please ask your server