



ENTRÉES

PAIN ARTISANAL	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
SALADE WALDORF: ENDIVE, POMME, NOIX DE NOYER NOIR, CIEL DE CHARLEVOIX ✓	18
TOMATE, PÊCHE, OLIVE, BURRATA, PAIN GRILLÉ ✓	21
GRAVLAX DE SAUMON ROYAL, POMMES DE TERRE NOUVELLES, GRIBICHE	24
CARPACCIO DE BŒUF, BETTERAVE, RAIFORT	25
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	20

PLATS PRINCIPAUX

JOUES DE MORUE POCHÉES, CHOUFLEUR, BEURRE D'ANCHOIS	38
CAILLE RÔTIE, ROSE HARISSA, CAROTTE, AMANDE	36
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, RŒSTI, CHÈVRE, POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA	39
RIS DE VEAU, CHANTERELLE, MAÏS	41
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
WALDORF SALAD: ENDIVE, APPLE, BLACK WALNUT, CIEL DE CHARLEVOIX ✓	18
TOMATO, PEACH, OLIVE, BURRATA, GRILLED BREAD ✓	21
KING SALMON GRAVLAX, NEW POTATOES, GRIBICHE	24
BEEF CARPACCIO, BEET, HORSERADISH	25
HEARTH OVEN PIZZA ✓	20

MAIN COURSES

POACHED COD CHEEKS, CAULIFLOWER, ANCHOVY BUTTER	38
ROASTED QUAIL, ROSE HARISSA, CARROT, ALMOND	36
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, FRESH FERME FLORALPE GOAT CHEESE, POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE	39
VEAL SWEET BREADS, CHANTERELLE, CORN	41
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