



ENTRÉES

PAIN ARTISANAL	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
BROCOLI GRILLÉ : GRISON, ÉCHALOTTE, VINAIGRETTE AU JUS DE BŒUF	19
FRITTO MISTO DE FRUITS DE MER, AIOU	24
GNUDI, COURGE MUSQUÉE, BEURRE NOISETTE, SAUGE ✓	26
HUITRES, MIGNONETTE	6/24\$ OU 12/48
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	20

PLATS PRINCIPAUX

PIEVRE GRILLÉE, POMMES DE TERRE NOUVELLES, NDUJA	38
LONGE D'AGNEAU GRILLÉE, CAROTTES, MISO	39
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, RŒSTI, CHÈVRE, POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA	39
RIS DE VEAU, CÉLERI RAVE, MOUTARDE	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 FOUÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE ✓	17
GRILLED BROCOLI: GRISON, SHALLOTS, BEEF JUS VINAIGRETTE	19
SEAFOOD FRITTO MISTO, AIOLI	24
GNUDI, BUTTERNUT SQUASH, BROWN BUTTER, SAGE ✓	24
OYSTERS, MIGNONETTE	6/24\$ OR 12/48
HEARTH OVEN PIZZA ✓	20

MAIN COURSES

GRILLED OCTOPUS, NEW POTATOES, NDUJA	38
GRILLED LAMB LOIN, CARROTS, MISO	39
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, FRESH FERME FLORALPE GOAT CHEESE, POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE	39
VEAL SWEET BREADS, CELERIAC, MUSTARD	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