



ENTRÉES

PAIN ARTISANAL	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
CRUDO DE THON, BEIGNET DE POMME DE TERRE DOUCE, PONZU	24
FRITTO MISTO DE FRUITS DE MER, AIOLI	24
GNUDI, COURGE MUSQUÉE, BEURRE NOISETTE, SAUGE ✓	26
HUITRES, MIGNONETTE	6/24\$ OU 12/48
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	20

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON ROYAL, POMMES DAUPHINES, BOUILLON DE CRUSTACÉS	37
BOEUF GRILLÉ, MAITAKE, RUTABAQA	44
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, ROSTI, 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'IPE, ALQUES	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
TUNA CRUDO, SWEET POTATO FRITTER, PONZU	24
SEAFOOD FRITTO MISTO, AIOLI	24
GNUDI, BUTTERNUT SQUASH, BROWN BUTTER, SAGE ✓	26
OYSTERS, MIGNONETTE	6/24\$ OR 12/48
HEARTH OVEN PIZZA ✓	20

MAIN COURSES

KING SALMON, POMMES DAUPHINES, SHELLFISH BROTH	37
GRILLED BEEF, MAITAKE, RUTABAGA	44
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