



ENTRÉES

PAIN DE ROBERTO	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
CRUDO DE PÉTONCLE, VERJUS, RAISINS	19
CONSERVE DE CHAMPIGNONS, RICOTTA FOUÉTTÉ, AIL RÔTI ✓	20
GRAVLAX DE SAUMON ROYAL, BETTERAVE, OSEILLE	23
CARPACCIO DE BŒUF, RADICCHIO, SALSA VERDE	27
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	21

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHI, SAUCE DIAVOLA, BASILIC ✓	32
BAR NOIR POÊLÉ, FENOUIL, SALMORIGLIO	38
FILET DE PORC GRILLÉ, CHICORÉE, ANCHOIS	37
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

ROBERTO'S BREAD	6
SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE ✓	17
SCALLOP CRUDO, VERJUS, GRAPES	19
MUSHROOM CONSERVA, WHIPPED RICOTTA, ROASTED GARLIC ✓	20
KING SALMON GRAVLAX, BEET, SORREL	23
BEEF CARPACCIO, RADICCHIO, SALSA VERDE	27
HEARTH OVEN PIZZA ✓	21

MAIN COURSES

GNOCCHI, DIAVOLA SAUCE, BASIL ✓	32
PAN SEARED BLACK BASS, FENNEL, SALMORIGLIO	38
GRILLED PORK TENDERLOIN, CHICORY, ANCHOVY	37
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, CHÈVRE, 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