



ENTRÉES

| | |
|--|----|
| PAIN DE ROBERTO | 6 |
| SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓ | 17 |
| CRUDO DE PÉTONCLE, VERJUS, RHUBARBE | 19 |
| FRITO MISTO AUX FRUITS DE MER, AIOLI | 24 |
| GRAVLAX DE SAUMON ROYAL, CONCOMBRE, BABEURRE | 23 |
| CARPACCIO DE BŒUF, BETTERAVE, RAIFORT | 27 |
| PIZZA DU FOUR À SOLE ✓ | 21 |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|---|----|
| GNUDI, ASPERGES, AIL DES BOIS, PARMIGIANO ✓ | 37 |
| TRUITE AMANDINE, HARICOTS VERT, AJO BLANCO | 37 |
| RIS DE VEAU, MOUTARDE, CHOUX DE BRUXELLES | 38 |
| CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, RŒSTI, 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 FOUÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE ✓ | 17 |
| SCALLOP CRUDO, VERJUS, RHUBARB | 19 |
| SEAFOOD FRITO MISTO, AIOLI | 24 |
| KING SALMON GRAVLAX, CUCUMBER, BUTTERMILK | 23 |
| BEEF CARPACCIO, BEET, HORSERADISH | 27 |
| HEARTH OVEN PIZZA ✓ | 21 |

MAIN COURSES

| | |
|--|----|
| GNUDI, ASPARAGUS, WILD GARLIC, PARMIGIANO ✓ | 37 |
| TROUT AMANDINE, GREEN BEANS, AJO BLANCO | 37 |
| VEAL SWEETBREADS, MUSTARD, BRUSSELS SPROUTS | 38 |
| 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