



## ENTRÉES

PAIN DE ROBERTO	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
MAGRET DE CANARD FUMÉ, MELON, MIEL	19
FLEURS DE COURGETTES, FRITO MISTO, RICOTTA, SAUCE VIERGE	20
GRAVLAX DE SAUMON ROYAL, CONCOMBRE, BABEURRE	23
SALADE DE TOMATE ET FRAISES, FETA, PESTO AU BASILIC	18
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	21

## PLATS PRINCIPAUX

GNUDI, TOMATES, ORIGAN, BEURRE NOISETTE ✓	32
FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE, MAÏS, PLEUROTES	34
LONGE D'AGNEAU, POIVRONS DOUX, FLEURS D'AIL	37
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'IPE, 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
SMOKED DUCK BREAST, MELON, HONEY	19
FRITTO MISTO SQUASH BLOSSOMS, RICOTTA, SAUCE VIERGE	20
KING SALMON GRAVLAX, CUCUMBER, BUTTERMILK	23
TOMATO AND STRAWBERRY SALAD, FETA, BASIL PESTO	18
HEARTH OVEN PIZZA ✓	21

## MAIN COURSES

GNUDI, TOMATOES, OREGANO, BROWN BUTTER ✓	32
ATLANTIC HALIBUT, CORN, OYSTER MUSHROOMS	34
LAMB LOIN, SWEET PEPPERS, GARLIC SCAPE	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