



ENTRÉES

PAIN DE ROBERTO	6
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE ✓	17
FLEURS DE COURGETTES, FRITTO MISTO, RICOTTA, SAUCE VIERGE ✓	20
BETTERAVE RÔTIE, YOGOURT FUMÉ, GADELLES ✓	20
CONSERVE DE CHAMPIGNONS, RICOTTA FOUÉTTÉ, ESTRAGON ✓	22
GRAVLAX DE SAUMON ROYAL, CONCOMBRE, BABEURRE	23
CRUDO DE PETONCLES, MELON, TAGETTE	21
PIZZA DU FOUR À SOLE ✓	21

PLATS PRINCIPAUX

GNUDI, COURGE, BEURRE NOISETTE, PISTACHES ✓	32
FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE, MAÏS, CHAMPIGNONS LE COPRIN	34
BAVETTE AAA GRILLÉE, COURGETTE, VINAIGRETTE AU JUS DE BŒUF ET SHISHITO	42
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
FRITTO MISTO SQUASH BLOSSOMS, RICOTTA, SAUCE VIERGE ✓	20
ROASTED BEET, SMOKED YOGURT, RED CURRANTS ✓	20
MUSHROOM CONSERVA, WHIPPED RICOTTA, TARRAGON ✓	22
KING SALMON GRAVLAX, CUCUMBER, BUTTERMILK	23
SCALLOP CRUDO, MELON, MARIGOLD	21
HEARTH OVEN PIZZA ✓	21

MAIN COURSES

GNUDI, SQUASH, BROWN BUTTER, PISTACHIOS ✓	32
ATLANTIC HALIBUT, CORN, LE COPRIN MUSHROOMS	34
GRILLED AAA FLANK STEAK, ZUCCHINI, BEEF JUS AND SHISHITO VINAIGRETTE	42
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