



PAIN DE ROBERTO AU LEVAIN ROBERTO'S SOURDOUGH BREAD	6
HUITRES FRAICHES/FRESH OYSTERS	6/22.50

## ENTRÉES APPETIZERS

SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE ✓	17
CAROTTES RÔTIÉS, YOGHURT FUMÉ, SARRASIN, ✓ ÉPICES VADOUVAN, CORIANDRE ✓ ROASTED CARROTS, SMOKED YOGHURT, BUCKWHEAT, VADOUVAN SPICES, CILANTRO	20
GRAVLAX DE SAUMON, BETTERAVE, CRÈME FRAICHE, OSEILLE SALMON GRAVLAX, BEET, CRÈME FRAICHE, SORREL	22
FLANC D'AGNEAU GRILLÉ, AUBERGINE, CONCOMBRE, SALSA VERDE GRILLED LAMB FLANK, EGGPLANT, CUCUMBER, SALSA VERDE	24
PIZZA DU FOUR À SOLE, CHAMPIGNONS, PEPPERONI, SAUCE TOMATE, HUILE DE TRUFFE ✓ HEARTH OVEN PIZZA, MUSHROOM, PEPPERONI, TOMATO SAUCE, TRUFFLE OIL	24

## PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

TORTELLONI FARCIS DE RICOTTA, TÊTE DE VIOLON, AMANDE ✓ RICOTTA TORTELLONI, FIDDLEHEAD, ALMOND	32
BAR RAYÉ SAUVAGE, ASPERGE, POMMES DE TERRE, HOLLANDAISE, LIVÈCHE WILD CAUGHT STRIPED BASS, ASPARAGUS, POTATO, HOLLANDAISE, LOVAGE	44
PINTADE DU QUÉBEC, CHAMPIGNONS LE COPRIN, CHOU RAVE, MOUTARDE QUÉBEC GUINEA FOWL, LE COPRIN MUSHROOMS, KOHLRABI, MUSTARD	39
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, ROËSTI, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE, POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROËSTI POTATO, PAPINEAUVILLE CHÈVRE, POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE	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 MOUTH OF THE ST-LAWRENCE - SEARED GRAND BANKS SCALLOP, MATANE SHRIMP, SALT COD RAVIOLI, PEI MUSSEL FUMET, SEAWEED	42