



PAIN DE ROBERTO AU LEVAIN 6
ROBERTO'S SOURDOUGH BREAD

HUITRES FRAICHES/FRESH OYSTERS 6/22.50

ENTRÉES APPETIZERS

SALADE FOUGERES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE
SALAD FOUGERES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE  17

SUCRINE GRILLÉE, SAUCE XO, ÉMULSION AUX HERBES, PROSCIUTTO
GRILLED GEM LETTUCE, XO SAUCE, HERB EMULSION, PROSCIUTTO 20

CRUDO DE THON, FRAISE, RIZ SAUVAGE, BASILIC THAI
TUNA CRUDO, STRAWBERRY, WILD RICE, THAI BASIL 24

TARTARE DE BŒUF, FLEUR D'AIL, JAUNE D'ŒUF, RAIFORT, SEIGLE
BEEF TARTARE, GARLIC SCAPE, EGG YOLK, HORSERADISH, RYE 23

PIZZA DU FOUR À SOLE, FENOUIL, OLIVE, SAUCISSE DE PORC, CHILI CALABRAIS, BASILIC
HEARTH OVEN PIZZA, FENNEL, OLIVE, PORK SAUSAGE, CALABRIAN CHILI, BASIL 24

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

GNUDI, POIS FRAIS, BRODO AU PARMESAN, OIGNONS NOUVEAUX 
GNUDI, FRESH PEAS, PARMESAN BRODO, SPRING ONION 32

MORUE ISLANDIQUE, ASPERGE, POMMES DE TERRE, HOLLANDAISE, LIVÈCHE
ICELANDIC COD, 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, ROESTI, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE,
POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI 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