



ENTRÉES / APPETIZERS

Crème de courge, raviole frite de Ciel de Charlevoix 15\$
Cream of Squash, Small Deep-Fried Ravioli with «Ciel de Charlevoix» Cheese.

Jeunes salades et herbes fraîches, vinaigre de pomme tardive et huile de tournesol, croûton de pain de maïs au curcuma 13\$
Mixed Salad and Fresh Herbs, Late Harvest Apple Vinegar and Sunflower Oil, Sweet Corn Turmeric Loaf Crouton

Notre version de la salade César servie sur une tranche de laitue iceberg, vinaigrette maison 17\$
Our version of the Caesar Salad Served on a Slice of Iceberg Lettuce, Home-Made Vinaigrette

Assiette de charcuteries, croûtons, condiments maison et légumes vinaigrés 18\$
Cooked Meats Plate with Croutons, Home-made Condiments and Marinated Vegetables.

Truite fumée et fromage de chèvre aux herbes fraîches, huile de persil, perles de saumon, croustilles de topinambour 16\$
Smoked Trout and Goat's Cheese with Fresh Herbs, Parsley Oil, Salmon Beads, Jerusalem Artichoke Chips

Baklava chaud de bœuf Prime au miel du Château et fleur de lavande, huile de pistache 22\$
Prime Beef Warm Baklava with Honey from the Château, Lavander Flowers and Pistachio Oil

Bloc de saumon fumé confit au beurre de câpres, salade d'oignon vert au vinaigre de Xérès caramélisé, crème de courgette au basilic Thaï, mousse de crème sure 16\$
Smoked Salmon Preserved with Caper Butter, Green Onion Salad with Caramelized Sherry Vinegar, Zucchini Cream Sauce with Basil, Sour Cream Mousse

PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

Jarret d'agneau confit au jus 29\$
Polenta crémeuse aux champignons, légumes au jus, salade frisée et chips d'ail
Braised Lamb Shank, Creamy Mushroom Polenta, Vegetables, Salad and Garlic Chips



14\$ Zinfandel, Ravenswood, Vintners Blend, Californie, 2011 - Rouge

Pièce de bœuf grillée 30 \$
Sauce au vin rouge, échalotes confites, pommes de terre frites et sauce béarnaise
Grilled Beef, Red Wine Sauce, Caramelized Shallots, Home-made Fries and Béarnaise Sauce



11\$ Cabernet de Cabernet, Rural Couture, Paul Mas, Pays D'Oc - Rouge

Tartare de bœuf ou de saumon 26\$
Frites Yukon gold maison et salade
Beef or Salmon Tartar, Yukon Gold Home-made Fries



13\$ Pinot Noir, Mirassou, Californie, 2012 - Rouge

Pavé de saumon atlantique cuit sur la peau 26\$
Salade de fenouil aux agrumes et poivre rose, dés de pain de maïs croustillants
Atlantic Salmon Steak Cooked on the Skin, Fennel Salad with Citrus and Pink Pepper, Crispy Dices of Corn Bread



13\$ Sauvignon et Sémillon, Château Bonnet, Bordeaux, 2012 - Blanc



PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

Pavé de thon grillé 31\$

Salsa crue de tomates et asperges à la coriandre et oignons rouges, vinaigre au Chorizo
Grilled Tuna Steak, Tomato and Asparagus Salsa with Coriander and Red Onions, Vinegar perfumed with Chorizo



13\$ Sauvignon et Sémillon, Château Bonnet, Bordeaux, 2012 - Blanc

Orecchiette crémeuses au canard confit et lardons 22\$

Chanterelles fraîches, petits pois et copeaux d'Hercule de Charlevoix
Creamy Orrechiette with Duck Confit and Diced Lardoons, Fresh Chanterelles, Garden Peas and Hercule Cheese Shavings



13\$ Cabernet et Merlot, Mission Hill, Okanagan Valley, 2009 - Rouge

Poitrine de volaille 24\$

Crème de céleri-rave grillé, chips de topinambour et carottes glacées au sirop
Chicken Breast, Creamy Sauce with Roasted Celeriac, Jerusalem Artichoke Chips and Carrots Glazed with Syrup



13\$ La Vespa, Monferrato, Michele Chiarlo, Piémont, 2010 - Rouge

Purée de tofu aux herbes 23\$

Mini tomates farcies aux légumes en tempura, vinaigrette de tomates fumées, quelques noix frites et une cassolette de légumes de saison
Tofu Puree with Herbs, Mini Tomatoes Stuffed with Vegetables in Tempura Crust, Smoked Tomato Vinaigrette, some Fried Nuts and a Small Dish of Seasonal Vegetables



15\$ Chardonnay, Liberty School, Californie, 2011 - Blanc

POUR AGRÉMENTER/ SIDE DISHES

Bouquet d'asperges vertes <i>Bouquet of Green Asparagus</i>	7
Poêlée de champignons à l'ail confit <i>Sautéed Mushroom with Garlic Confit</i>	5
Purée de pommes de terre à l'huile de truffe <i>Truffle Potato Puree</i>	8
Escalope de foie gras poêlée <i>Pan-Fried Foie Gras</i>	10

DESSERTS

Assiette de trois fromages du moment du Québec, garnitures et croûtons de pain 26 \$

Platter of Three Local Cheeses with Garnishes and Croutons.

Crème brûlée du moment 14\$

Chef's Crème Brûlée

Biscuit à la cassonade imbibé à l'érable, crème glacé au vieux rhum, croquant au curry doux et crème de chocolat noir 14\$

Brown Sugar Cookie Moistened with Maple, Rum flavored Ice Cream, Crisp Dessert with Curry and Dark Chocolate Cream.

Crèmeux au citron, dans l'esprit d'une tarte revue 14\$

Revisited Creamy Lemon Tart

Gâteau des anges à la crème de cassis, poires au sirop de camomille, sorbet au sureau 14\$

Soft Sponge Cake with Blackcurrant Liqueur, Pears in Camomile Syrup, Elderberry Sorbet