

LE BAR À HUÎTRES ET FRUITS DE MER Prix du marché

Nos huîtres

Servies avec divers condiments: vinaigre de Xérès, sauce cocktail maison, citron, raifort, mignonnette

Plateau de fruits de Mer

Le Roséllys:

½ homard, 6 huîtres, crevettes de Matane, 6 bourgots, 4 palourdes

Le Grand Roséllys:

½ homard, 8 huîtres, 3 couteaux, 2 oursins, 6 bourgots, 1 section de crabe des neiges, crevettes de Matane

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Truite arc-en-ciel des Cantons-de-l'Est en escabèche, carottes, crumble d'algues et sarrasin | 15 |
| Tomates ancestrales d'ici croûtons au romarin, aubergines confites | 12 |
| Haricots multicolores salade d'herbes, œuf croustillant, salicorne, noix de pécan confites | 13 |
| Pieuvre rôtie chou-fleur au curry, chou romanesco, câpres frites | 15 |
| Escargots petits-gris en cassolette champignons sauvages, ail noir | 14 |
| Crème de maïs mousse au cumin, croûtons de pain fumé, pop-corn | 13 |
| Queue de bœuf et foie gras du Québec pousses de salades amères, noisettes, oignons au vinaigre | 20 |

TARTINES

Pain de notre marché Artisans et son beurre aromatisé

4

Prosciutto

figues rôties, perles de balsamique,
fromage Hercule de Charlevoix

13

Pecorino Romano

raisins verts, roquette, noix de pécan rôties

12

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|---|----|
| Ombre chevalier poêlé, pommes de terre de l'Île d'Orléans, maïs, tomates confites | 27 |
| Raviolis de ricotta bettes à cardes, noix de pin, épinards crévés au vin blanc | 22 |
| Cheeseburger avocat, bacon, sauce barbecue, frites | 26 |
| Morue d'Atlantique pochée artichauts à la barigoule, fenouil, émulsion à l'artichaut | 32 |
| Cavatellis au persil palourdes à la marinère, échalotes confites, citron | 24 |
| Bavette de boeuf 6 oz | 34 |
| Entrecôte de boeuf 8 oz | 62 |
| Épaule de porc de chez Gaspor confite, petits poivrons rôtis, ricotta de bufflonne, gourganes et edamames | 32 |

À PARTAGER

Volaille de grain

à la façon d'un tagine, couscous israélien, caviar d'aubergines, pain caramélisé

demi/ 38 entier/ 66

Avoine nue du Moulin des Cèdres

cuite comme un risotto, asperges, morilles, émulsion au vin jaune

42

Canard du Village vieilli

rôti, rabioles blanches, polenta crémeuse, bleuets

demi/ 76 entier/ 132

Côte de boeuf AAA 30 oz

pommes de terre, champignons

98

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Crème glacée au bleu chocolat signature, pain rôti | 15 |
| Agrumes biscuit à l'orange et citron vert, crème légère au kalamansi, sorbet pamplemousse à l'eau de rose, gelée de miel au citron | 11 |
| Chocolat fondant chocolat noir, crémeux chocolat au lait, sorbet chocolat noir et citron vert, gelée de citron vert | 16 |
| Cassis biscuit pain de Gênes aux amandes, crème Chiboust au cassis de l'Île d'Orléans, crémeux et sorbet à la framboise de ronces | 14 |
| Tarte rustique Aux fruits de saison, servie avec sauces d'accompagnement | 9 |

À-CÔTÉS

Purée de pommes de terre

Champignons sautés

Frites

Asperges grillées

Chou-fleur frit

8

COCKTAILS

Dubonnet Cocktail 16

Buvez comme une reine notre cocktail signature. Gin Plymouth, Dubonnet, Orange bitter, zeste de citron

Sparkling Royal Collins 24

Belvedere Vodka, Champagne Veuve Clicquot, menthe, concombre, jus de citron

Right Word 16

Bombay Sapphire Gin, Lillet Blanc, St-Germain, jus de citron vert

Perfect Martinez 16

The Botanist Gin, Cointreau, vermouth doux, vermouth blanc, Bitter

V.S.O.P Boulevardier 18

Gentleman Jack Whisky, Rémy Martin V.S.O.P. Cognac, Campari, vermouth doux

Pomegranate Paloma 16

Casamigos Reposado Tequila, Cointreau, jus de grenade, de citron vert et de pamplemousse, Bitter

Fairmont Old Fashioned 14

Woodford Reserve Bourbon, Mount Gay Rhum, Bitter

BIÈRES Pression - 20 oz

| | |
|---|----|
| Stella Artois | 12 |
| Budweiser | 10 |
| Lefe Blonde | 12 |
| Hoegaarden | 12 |
| Alexander Keith's Red | 10 |
| Goose Island (sélection saisonnière) | 11 |
| Mill Street Organic | 11 |
| Archibald | 10 |
| Espace Public - Sure Framboise | 12 |
| Glutenberg - IPA | 12 |

BIÈRES Bouteilles

| | |
|---|----|
| Budlight 341 ml | 7 |
| Budweiser / Budweiser Prohibition 341 ml | 7 |
| Corona 330 ml | 8 |
| Goose Island - Sophie 750 ml | 12 |
| Bilboquet - Coup de Canon 500 ml | 14 |
| Espace Public - Bière de Balcon 335 ml | 10 |
| Dunham - Saison 500 ml | 20 |

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Sodas Coke diète, Sprite...
5

Fever Tree

Indian Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Sicilian lemonade...
7

Jus

Raisin rosé, Pomme verte, Abricot, Tomate jaune
10

Café ou décaféiné

3,50

Sélection de thés, décaféinés et tisanes

3,50

Expresso

3,75

Double expresso, cappuccino ou café au lait

4,50

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Coupe

| | |
|--|----|
| Prosecco Ruffino Mousseux, Glera, Veneto, Italie | 12 |
| Piper-Heidsieck Brut Champagne, Montagne de Reims, France | 23 |
| Moët & Chandon Brut Impérial Champagne Rosé, Vallée de la Marne, France | 34 |
| Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne, Montagne de Reims, France | 30 |
| Piper-Heidsieck Rare Brut Champagne 2002, Montagne de Reims, France | 95 |

BLANC

6 oz 9 oz

| | | |
|--|----|----|
| Chardonnay Inniskillin, Montague Vineyard, Niagara VQA, Canada | 17 | 25 |
| Riesling Kung Fu Girl, Washington | 14 | 20 |
| Sauvignon Blanc Kim Crawford, Marlborough, Nouvelle-Zélande | 14 | 21 |
| Pinot Grigio Mondavi Private Selection, Californie | 12 | 18 |
| Chardonnay Clos du Bois, North Coast, Californie | 13 | 19 |
| Viura Ijalba Genoli, La Rioja, Espagne | 12 | 17 |
| Pinot Grigio Banfi, San Angelo, Italie | 15 | 21 |
| Muscat & Gewurztraminer Vina Esmeralda Torres, Catalogne, Espagne | 13 | 19 |
| Domaine de Cigalus Gérard Bertrand, IGP Aude Hauterive, France | 25 | 37 |
| Chablis Domaine Testut, Burgundy, France | 18 | 26 |

ROSÉ

6 oz 9 oz

| | | |
|---|----|----|
| Gris Blanc Rosé, IGP Pays d'Oc, France | 13 | 20 |
|---|----|----|

ROUGE

6 oz 9 oz

| | | |
|---|----|----|
| Pinot Noir Meiomi, Sonoma County, Californie | 18 | 25 |
| Pinot Noir Mondavi Private Selection, Californie | 13 | 19 |
| Cabernet Sauvignon Tom Gore, Sonoma Valley, Californie | 14 | 21 |
| Sangiovese Ruffino Modus, Tuscany, Italie | 17 | 24 |
| Mertot The Velvet Devil, Columbia Valley, Washington | 15 | 21 |
| Osoyoos Larose Le Grand Vin, Okanagan Valley, Colombie-Britannique | 25 | 37 |
| Château Rauzan Despaigne Réserve, Bordeaux, France | 14 | 20 |
| Tempranillo Celeste Torres, Ribera del Duero, Castilla y Léon, Espagne | 15 | 22 |
| Grand Terroir Tautavel Gérard Bertrand, Languedoc, France | 13 | 20 |
| Syrah Château Pesquié Quintessence, Rhône Valley, France | 16 | 23 |