

# CHOUX GRAS

## POUR DÉBUTER

### SOUPE À L'OIGNON 13

Bière Saint Arnould, fromage Tomme de Grosse-Île

### SOUPE FROIDE DE BETTERAVES JAUNES 11

Citron vert, huile de cresson, extrait de curcuma

### SALADE CHOUX GRAS 14

Laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

### SALADE DE BETTERAVES 11

Mini betteraves rôties, pistou aux pistaches

### PIEUVRE CONFITE ET GRILLÉE 14

Rémoulade de fenouil et jeunes pousses de pois à la crème fraîche d'estragon, miel du Petit Rucher du Nord

### TARTARE DE CERF ROUGE 15

Classique bistro, cheddar à la pomme fumée, focaccia

### PRESSÉ DE FOIE GRAS AU GIN KM12 19

Champignons marinés de la montagne, pain brioché

### RAVIOLES BORÉALES 13

Chou kale, épinards, roquette, graines de chia et cheddar vieilli, bouillon clair de champignons

### RIS DE VEAU CROUSTILLANTS 17

Escargots au Myrique baumier, flanc de porc grillé, caramel de carottes

### ÉTAGÉ DE LA MER 139

Homard entier, 10 palourdes, 2 pattes de crabe, 12 huîtres, crémeux d'oursins, 4 pétoncles en tataki, 10 crevettes marinées, 6 bonbons de saumon à l'érable, huile d'herbes et condiments

### HUÎTRES ET CONDIMENTS

Unité. Prix du marché

## PAINS CHAUDS 6

Fromage bleu d'Elizabeth

Brioche abricots et bacon

## À PARTAGER

### AGNEAU DU QUÉBEC EN DÉCLINAISON 115

Carré rôti, côtes grillées au chimichurri, flanc braisé BBQ, ratatouille

### POULET DE CORNOUAILLES 63

Laque boréale, ratatouille, petites tomates confites

### TRUITE EN PAPILLOTTE DE LOTUS 58

Cœurs de quenouilles, sumac, riz sauvage

### STEAK TOMAHAWK 30 OZ 135

Écrasée de pommes de terre rattes, fricassée d'asperges et cipollinis

### PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC 29

4 fromages fins, croûtons, raisins frais et miel du Petit Rucher du Nord

## REPAS PRINCIPAUX

### POLENTA CROUSTILLANTE 23

Maïs rôti, céleri-rave, fenouil et pommes grenades

### CÔTE DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC GRILLÉE 48

Purée de pommes de terre au beurre fumé, poêlée de champignons sauvages, jus de veau

### FLÉTAN EN CROÛTE GRENOBLOISE 35

Fenouil et oranges, cipollinis rôtis, carottes, rabioles, courgettes et asperges

### FILET MIGNON

Sauce foie gras et chicoutai, rattes écrasées et frites, asperges et cipollinis

6 onces 43

8 onces 49

### PAVÉ DE SAUMON 27

Tapenade d'olives fumées, purée de carottes nantaises, asperges, tomates cerises confites, champignons

### STROZZAPRETI 24

Pancetta, parmesan, tomates jaunes et huile d'olive

## À CÔTÉS

### PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES 10

Jus de viande

### POÊLÉE DE CHAMPIGNONS LOCAUX 12

Arrivage de nos producteurs

### POMMES DE TERRE « D'À CÔTÉ » AU PESTO 9

Pommes de terre rattes rôties, herbes fraîches, citron, huile d'olive

### LÉGUMES DE SAISON 10

Arrivage de nos producteurs

### STROZZAPRETI 9

Pancetta, parmesan, tomates jaunes et huile d'olive

## DESSERTS

### TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 10

Barbe à papa à l'érable

### GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN 10

Cœur fondant aux petits fruits de saison

### LE CHOUX GRAS 12

Chou garni à la mousse de chocolat blanc, mendiant, compotée d'abricots et de canneberges

### NOUGAT GLACÉ AUX PISTACHES ET À LA FRAMBOISE 9

### ÉCLAIR À LA FRAISE ET MENTHE 9

Avec son sorbet à la fraise poivrée

### TRILOGIE DE SORBETS MAISON 10

Saveurs de saison

## VINS AU VERRE

### MOUSSEUX, CHAMPAGNE

<b>PROSECCO</b> .....	12
Tereza Rizzi, Italie*	
<b>CAVA</b> .....	16
Parés Baltà, Brut Nature, Espagne 🍷	
<b>VEUVE CLICQUOT, BRUT</b> .....	29
Champagne, France	

### ROSÉ

<b>OR ET AZUR</b> .....	15
Languedoc Rosé, Gérard Bertrand, France* 🍷	

### BLANCS

<b>SOAVE CLASSICO</b> .....	12
Vénétie, Montresor, Italie*	
<b>PINOT GRIGIO</b> .....	13
Parini, Friuli Grave, Italie*	
<b>SAUVIGNON BLANC</b> .....	14
La Petite Perrière, Loire, France*	
<b>CHARDONNAY</b> .....	15
Mission Hill, Vallée d'Okanagan, Canada*	
<b>SELECCIO</b> .....	17
Parés Baltà, Catalogne, Espagne* 🍷	

### ROUGES

<b>CÔTES DU RHÔNE</b> .....	12
Perrin, Reserve, France	
<b>PINOT NOIR</b> .....	14
Kris Wines, Italie*	
<b>CABERNET-MERLOT</b> .....	16
Mission Hill Estates Series, Vallée d'Okanagan, Canada*	
<b>CHIANTI RÛFINA</b> .....	16
Nipozzano, Riserva, Italie	
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> .....	17
Villa Belvedere, GIV, Italie*	
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> .....	18
Woodwork, Californie, É.-U.*	

\* Importation privée  
🍷 Biologique

ÉTABLI À TREMBLANT  
• DEPUIS 2017 •

### COCKTAILS SIGNATURE

<b>BLACKBERRY TOM COLLINS</b> .....	15
Tito's vodka, citron, mûres	
<b>MADemoiselle GIMLET</b> .....	15
The Botanist Gin, St-Germain, canneberge, lime, Bitter Angostura	
<b>AXE « SIGNATURE » CAESAR</b> .....	15
Vodka Greygoose, épices secrètes, clamato	
<b>TEQUILA POMELO</b> .....	19
Tequila Casamigos Blanco, Campari Aperitivo, pamplemousse, framboise, lime	
<b>TENNESSEE'S SPICY SOUR</b> .....	16
Whiskey Jack Daniel's, citron, blanc d'œuf, banane, piments forts	
<b>ROYALE MULE</b> .....	24
Champagne Veuve Clicquot, Grand Marnier, gingembre, bitter à l'orange N° 6	
<b>OLD FASHION FEU DE CAMP</b> .....	22
Whiskey Peat Monster, Whiskey Redbreast, érable, Bitter Angostura	

### INFORMEZ VOUS SUR NOS GINS QUÉBÉCOIS !

Dandy	KM12	Gin de neige
Ungava	Violette	St-Laurent
Romeo's	Cirka Sauvage	Piger Henricus
Radoune		

### BIÈRES

EN FÛT	Verre, 12 oz	Pinte, 20 oz
<b>COORS LIGHT Lager</b> .....	7	10
<b>LOXLEY Rouse</b> .....	8	12
<b>L'AMER IPA</b> .....	8	12
<b>BELGIAN MOON Blanche</b> .....	7	10
<b>MOLSON EX Lager</b> .....	7	10
<b>HEINEKEIN Lager</b> .....	9	12

### BOUTEILLES

<b>SOL</b> .....	8
<b>MOLSON CANADIAN</b> .....	8
<b>COORS LIGHT</b> .....	8
<b>RICKARD'S RED</b> .....	8
<b>DOS EQUIS</b> .....	8
<b>HEINEKEN</b> .....	9
<b>GRIFFINTOWN</b> .....	8

### MICROBRASSERIE

<b>P'TIT TRAIN DU NORD Blonde</b> .....	10
<b>BLANCHE DES ANGES Blanche</b> .....	10
<b>RIVIÈRE ROUGE Rouse</b> .....	10
<b>MARÉE NOIRE IPA-Stout</b> .....	10