

CHOUX GRAS

POUR DÉBUTER

FOIE GRAS 25

Foie gras au torchon nervuré
d'oignons brûlés, poudre de pistache,
gelée de sauternes et orange au poivre
indonésien. Brioche au levain

SOUPE À L'OIGNON 18

Bière Saint-Arnould, fromage 1608

SALADE DE BETTERAVES 18

Vinaigrette au soya et huile de café,
coulis à la poire, coeur de quenouille
et chips de betterave

PIEUVRE GRILLÉE 23

Pommes de terre rattes rôties, yogourt
pressé au piment amarillo, chips de
rattes et olives vertes

PLATEAU FRUITS DE LA MER 185

Homard entier, 8 huîtres, salade de
pieuvre, crudo de pétoncles à
l'argousier, 10 crevettes marinées, crabe
des neiges, rillettes de saumon aux
herbes, beurre à l'ail et condiments

HUÎTRES ET CONDIMENTS

À l'unité. Prix du marché

PAINS CHAUDS

BRIOCHE CHÈVRE ET BASILIC 9

FOCACCIA TOMATES ET AIL CONFIT 9



REPAS PRINCIPAUX

FILET MIGNON (8 OZ) 64

Beurre composé aux herbes salées,
asperges, bette à carde et
pommes de terre rattes,
jus de veau au vin rouge

SAUMON POÊLÉ 35

Émulsion d'annatto, purée à l'ail noir,
oignons rouges marinés et légumes de
saison

CÔTE DE PORCELET DE BEAURIVAGE 43

Sauce à la tomate verte et graines de
citrouilles, maïs et chorizo, roquette et
champignons poêlés

DÉCLINAISON DE CAROTTES 29

Flan de carottes et fenouil,
carottes glacées au miel Le petit rucher
du Nord, salade fraîche aux fanes de
carottes et pollen d'abeille. Sauce carotte
et orange

À PARTAGER

POULET ENTIER « TEXAN » 85

Caquelon de têtes d'asperges,
courge rôtie, shiitake et betteraves

STEAK TOMAHAWK (30 OZ) 185

Pommes de terre Gabrielle, asperges,
chou-fleur frit, sauce au poivre

FLÉTAN DE NOS CÔTES 90

Concombres libanais grillés, rabioles
Tokyo glacées, pickles de rhubarbe,
sauce à la rhubarbe et ail noir

À-CÔTÉS

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS LOCAUX 13

Arrivages saisonniers

LÉGUMES DE SAISON 12

Arrivages de nos producteurs

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 11

Au cheddar vieilli

ASPERGES GRILLÉES 12

DEMI-HOMARD GRILLÉ

Prix du marché

DESSERTS

LE CHOUX GRAS 25 ans 12

Chou garni à la mousse de
chocolat blanc à l'orange

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 11

Barbe à papa à l'érable

GÂTEAU AU CHOCOLAT 11

Biscuit sans gluten,
coeur de fruits rouges

MOUSSE À LA FRAISE 11

Sablé au poivre des dunes

PLATEAU DE FROMAGES 17

Pour 1 personne - 4 fromages
fins, croûtons, raisins frais et
miel Le petit rucher du Nord

TRILOGIE DE SORBET MAISON 9

**Taxes et service en supplément*

CHOUX GRAS

TO START

FOIE GRAS 25

Torchon-style foie gras with burnt onion swirl, pistachio powder, sauternes and orange jelly with Indonesian pepper. Sourdough brioche

ONION SOUP 18

Saint-Arnould beer, 1608 cheese

BEET SALAD 18

Soy and coffee oil vinaigrette, pear coulis, cattail heart and beet chips

GRILLED OCTOPUS 23

Roasted Ratte potatoes, pressed yogurt with amarillo pepper, Ratte chips and green olives

SEAFOOD PLATTER 185

Whole lobster, 8 oysters, octopus salad, sea buckthorn scallop crudo, 10 marinated shrimp, snow crab, salmon rillette with herbs, garlic butter and condiments

OYSTERS AND CONDIMENTS

Unit at market price

HOMEMADE WARM BREAD

GOAT CHEESE AND BASIL BRIOCHE 9

TOMATOES AND CONFIT GARLIC FOCACCIA 9

MAIN DISHES

FILET MIGNON (8 OZ) 64

Compound butter with salted herbs, asparagus, Swiss chard and Ratte potatoes, veal jus with red wine

PAN-SEARED SALMON 35

Annatto emulsion, black garlic purée, marinated red onion and seasonal vegetables

PIGLET CHOP FROM BEAURIVAGE 43

Green tomato and pumpkin seed sauce, corn and chorizo, arugula and sautéed mushrooms

CARROT VARIATION 29

Carrot and fennel flan, carrots glazed with Le petit rucher du Nord honey, fresh salad with carrot leaves and bee pollen. Carrot and orange sauce

TO SHARE

WHOLE "TEXAN" CHICKEN 85

Casserole of asparagus heads, roasted squash, shiitake and beets

30-OZ GRILLED TOMAHAWK STEAK 185

Gabrielle potatoes, asparagus, fried cauliflower, pepper sauce

HALIBUT FROM OUR COASTS 90

Grilled Lebanese cucumber, glazed Tokyo ravioli, rhubarb pickles, rhubarb and black garlic sauce

SIDES

PAN-FRIED LOCAL MUSHROOMS 13

Seasonal arrivals

SEASONAL VEGETABLES 12

Our local producers' selection

POTATO MOUSSELINE 11

With aged cheddar

GRILLED ASPARAGUS 12

GRILLED HALF-LOBSTER

Market price

SWEETS

CHOUX GRAS 25 years 12

Cream puff with white chocolate and orange mousse

CRÈME BRÛLÉE SUGAR PIE 11

Maple cotton candy

CHOCOLATE CAKE 11

Gluten-free cookie, red fruit coulis

STRAWBERRY MOUSSE 11

Dune pepper shortbread

CHEESE BOARD 17

For 1 person - 4 fine cheeses, croutons, fresh grapes and Le petit rucher du Nord honey

TRILOGY OF HOMEMADE SORBET 9



**Taxes and service not included*