

CHOUX GRAS

POUR DÉBUTER

FOIE GRAS 19

Foie gras au torchon nervuré d'oignons brûlés, poudre de foie gras, pousses de moutarde

SOUPE À L'OIGNON 13

Bière Saint-Arnould, fromage Tomme de Grosse-Île

TARTARE DE BOEUF 15

Épices boréales, écume fumée, pickles d'oignons

SALADE DE BETTERAVES 12

En texture, rôties, marinées, vapeur, pistou lisse, micro roquette

SALADE CHOUX GRAS 14

Laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

STROZZAPRETI 14

Champignons sauvages, fromage de chèvre, jus de veau, roquette

HUÎTRES ET CONDIMENTS

À l'unité. Prix du marché

TOUR DE

FRUITS DE MER 147

2 pattes de crabe, 1 homard, 3 pétoncles, 8 huîtres, 4 bonbons de saumon, 8 crevettes, 6 buccins et caviar de saumon

PAINS CHAUDS

BRIOCHE ABRICOTS ET BACON 6

BRIOCHE FLEUR DE SEL, BALSAMIQUE ET ROMARIN 6

REPAS PRINCIPAUX

FILET MIGNON (8 OZ) 52

Bœuf Angus AAA, pomme au four, crème fraîche à la truffe, pancetta, pleurote érigé confit et jus de viande
AJOUTEZ UNE QUEUE DE LANGOUSTE +15

PAVÉ DE SAUMON 27

Purée de carottes, champignons et carottes nantaises sautés, tapenade fumée

STROZZAPRETI 26

Champignons sauvages, fromage de chèvre, jus de veau, roquette

CÔTE DE VEAU GRILLÉE 48

Pommes purée à l'huile d'olive, fricassée de shiitake, chou-fleur frit, fèves de lima

ROULEAU CROUSTILLANT DE QUINOA 23

Fruit du jacquier, rémoulade de fenouil, mayonnaise végétalienne au cari

À PARTAGER

POULET ENTIER « TEXAN » 63

Laqué au whisky, caquelon de têtes d'asperges, courge rôtie, shiitake et mini betteraves, sauce raïta

STEAK TOMAHAWK (30 OZ) 135

Pommes de terre Gabrielle, asperges, chou-fleur frit, béarnaise, jus à l'ail

CÔTES D'AGNEAU DU PAYS 115

Rôties, croûte de panko aux herbes, pesto argentin, caquelon de têtes d'asperges, courge rôtie, shiitake et mini betteraves

À CÔTÉS

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 12

Arrivages saisonniers

LÉGUMES DE SAISON 10

Arrivage de nos producteurs

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 10

POMMES DE TERRE RATTES 9

Pesto argentin

QUEUE DE LANGOUSTE 20

DESSERTS

LE CHOUX GRAS 8

Chou garni à la mousse de chocolat au lait, compotée d'abricots et canneberges

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 8

Barbe à papa à l'érable

GÂTEAU AU FROMAGE MASCARPONE ET CITRON 8

GÂTEAU AU CHOCOLAT 9

Biscuit sans gluten, cœur de fruits rouges

PLATEAU DE FROMAGES 14

Pour 1 personne - 4 fromages fins, croûtons, raisins frais et miel du Petit Rucher du Nord