



Week-end du 11-12 novembre 2017

Mimosa : orange ou pamplemousse	-7.00-
Mimosa maison: cidre, jus de pamplemousse rose	-6.50-
Verre de lait shaké : Baileys ou Tia Maria ou Frangelico	-6.00-
Iles-de-la-Madeleine, Cidre l'Escarbille, Verger Poméloi	-7.00-
Bloody Ceasar ou Gin Ceasar	-7.00-
Jus d'orange ou de pamplemousse frais ou pomme du Qc., yuzu	-3.50-
Extra lait de soya / lait d'amande	.25/.50
Pichet que l'on partage: céleri-rave	-12.00-
Pâté de campagne au pruneau confit, cornichon maison	-9.00-
Miniatures maison : Beignet, pomme, sucre à la crème à l'érable	-4.00-
Yaourt, foam de citron, crumble cacao, argousier au sucre	-6.00-
Tarte à la courge, glaçage fromage à la crème	-7.00-
Financier, crème de pistache, marmelade de fruit rouge	-6.00-
Des extras ici et là! À l'unité/en duo/en trio	+3/5/7
... Œuf mollet. ... Bacon épais ... Shooter de sortilège	
Œufs mollet, betterave, ricotta, radis mariné, crumble d'avoine épicé	-13.00-
Pancake, purée de pomme, cheddar, œuf mollet, sirop d'érable	-13.00-
Casserole de pain de perdu à l'érable, ananas, quinoa soufflé, caramel fleur de sel	-11.00-
Pomme de terre grelot poêlé, pain d'épice, pruneau, carotte, céleri-rave	-13.00-
Cake au banane, canard confit, topinambour, cassis, œuf au plat	-15.00-
Pain brioché, crème de citrouille à l'huile de noix, boulette de veau, oignon caramélisé, balsamique-érable, cresson pourpre, œuf coulant	-15.00-
Œufs à 63°, brandade de morue, crème de moule, coco, cari rouge, huile de persil, roquette	-13.00-
Bretzel maison, gravlax et croquette de truite arc-en-ciel, fromage à la crème, salade de chou et fève germée, pomme fraîche, pois chiche, poivron mariné	-15.00-
Pain naan maison, haricot romano, carotte, artichaut, crème sure fumé, épaule de porc grillée, raisin bleu d'Ontario	-16.00-
Gnocchi ricotta, courge, chou de Bruxelles poêlé, champignon de Paris à la crème, œuf mollet, parmesan, oseille	-17.00-
Macreuse de bœuf, gratin de pomme de terre au vin blanc, œuf moulinette, câpre, cornichon, raifort, échalote, huile d'estragon	-18.00-
Aligot gratiné, sauce à la viande, œuf à 63°	-14.00-
Foie gras poêlé, moelleux au pomme et canneberge, poêlé de chou de Bruxelles, salade de céleri-rave	-20.00-
Tartare de bœuf, crème, ciboulette, pickle de concombre, tomate confite, œuf à 68°, frites maison au gras de canard	-18.00-
Tartare de saumon, canneberge, rémoulade de pomme-panais, parmesan, pacane, œuf au plat, salade de petites pâtes, figues, raisin, coriandre, citron	-18.00-
Muffin anglais maison à la canneberge, pulled pork, marmelade d'abricot, œuf mollet, cheddar, frites maison au gras de canard	-15.00-