

## **Prélude**

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

### **Entrées / Appetizers**

La suggestion du Chef en entrée

*Daily Chef's suggestion*

Beignet de poissons et pomme de terre aux herbes, aïoli relevé aux piments Gorria

*Fish and potato cake with fresh herbs, Gorria pepper aioli*

Notre boudin maison, marmelade de bacon au Whisky Pinnacle, pommes au Calvados

*Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados*



Gravlax d'omble chevalier de Gaspésie aux agrumes, pesto de capucine à l'huile de caméline

*Citrus arctic char gravlax, nasturtium pesto with camelina oil*



Salade de jeunes pousses et légumes de saison, Prosciutto di Parma, mozzarella de bufflonne

*Fresh young greens and seasonal vegetables salad, Prosciutto di Parma and buffalo mozzarella*

*Surplus 3\$*



### **Plats Principaux / Main Fare**

Poisson du jour, selon l'arrivage

*Fish of the day, market fresh*

\$ Prix du marché

*Market price*

Suggestion du chef

*Chef's daily suggestion, market fresh*

\$ Prix du marché

*Market price*

Cuisse de canard du Lac Brome confite,

poutine aux gnocchis frits et fromage « squick squick » Missiska

*Brome lake duck leg confit, fried gnocchi poutine with Missiska "squick squick" cheese*

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites

*Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries*



Côtes levées de porc façon BBQ, pomme de terre Monte Carlo, betteraves marinées

*BBQ baby back ribs, Monte Carlo baked potato, pickled beets*



Risotto végétarien aux champignons sauvages et cultivés

*Vegetarian risotto with wild and farmed mushrooms*



### **Desserts / Sweet endings**

Création autour du fruit de saison

*Seasonal fruit dessert creation*

Royal mousse au chocolat praliné

*Chocolate praline royal mousse*

Sorbets et glaces maison

*Home-made sorbets and ice cream*



Moelleux à la pistache, glace choco-orange

*Pistachio molten cake, orange-chocolate ice cream*

*Surplus: 3 \$*

Fromage local, marmelade de fruits secs, pain aux noix

*Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread*

## **Prélude**

Mise en bouche, pain de la Mie Bretonne & beurre aromatisé / *Mise en bouche*

### **Entrées / Appetizers**

La suggestion du Chef en entrée

*Daily Chef's suggestion*

Beignet de poissons et pomme de terre aux herbes, aïoli relevé aux piments Gorria

*Fish and potato cake with fresh herbs, Gorria pepper aioli*

Notre boudin maison, marmelade de bacon au Whisky Pinnacle, pommes au Calvados

*Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados*



Gravlax d'omble chevalier de Gaspésie aux agrumes, pesto de capucine à l'huile de caméline

*Citrus arctic char gravlax, nasturtium pesto with camelina oil*



Salade de jeunes pousses et légumes de saison, Prosciutto di Parma, mozzarella de bufflonne

*Fresh young greens and seasonal vegetables salad, Prosciutto di Parma and buffalo mozzarella*



*Surplus: 3\$*

### **Plats Principaux / Main Fare**

Poisson du jour, selon l'arrivage

*Fish of the day, market fresh*

\$ Prix du marché  
*Market price*

Suggestion du chef

*Chef's daily suggestion, market fresh*

\$ Prix du marché  
*Market price*

Cuisse de canard du Lac Brome confite,

poutine aux gnocchis frits et fromage « squick squick » Missiska

*Brome lake duck leg confit, fried gnocchi poutine with Missiska "squick squick" cheese*

49

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites

*Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries*



49

Côtes levées de porc façon BBQ, pomme de terre Monte Carlo, betteraves marinées

*BBQ baby back ribs, Monte Carlo baked potato, pickled beets*



49

Risotto végétarien aux champignons sauvages et cultivés

*Vegetarian risotto with wild and farmed mushrooms*



49

### **Desserts / Sweet endings**

Création autour du fruit de saison

*Seasonal fruit dessert creation*

Royal mousse au chocolat praliné

*Chocolate praline royal mousse*

Sorbets et glaces maison

*Home-made sorbets and ice cream*



Moelleux à la pistache, glace choco-orange

*Pistachio molten cake, orange-chocolate ice cream*

*Surplus: 3 \$*

Fromage local, marmelade de fruits secs, pain aux noix

*Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread*

## Prélude

Mise en bouche, pain de la Mie Bretonne & beurre aromatisé / *Mise en bouche*

### Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée

*Daily Chef's suggestion*

Beignet de poissons et pomme de terre aux herbes, aïoli relevé aux piments Gorria <i>Fish and potato cake with fresh herbs, Gorria pepper aioli</i>	12
Notre boudin maison, marmelade de bacon au Whisky Pinacle, pommes au Calvados <i>Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados</i>	11
Gravlax d'omble chevalier de Gaspésie aux agrumes, pesto de capucine à l'huile de caméline <i>Citrus arctic char gravlax, nasturtium pesto with camelina oil</i>	14
Salade de jeunes pousses et légumes de saison, Prosciutto di Parma, mozzarella de bufflonne <i>Fresh young greens and seasonal vegetables salad, Prosciutto di Parma and buffalo mozzarella</i>	14

### Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage <i>Fish of the day, market fresh</i>	\$ Prix du marché Market price
Suggestion du chef <i>Chef's daily suggestion, market fresh</i>	\$ Prix du marché Market price
Cuisse de canard du Lac Brome confite, poutine aux gnocchis frits et fromage « squick squick » Missiska <i>Brome lake duck leg confit, fried gnocchi poutine with Missiska "squick squick" cheese</i>	29
Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites <i>Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries</i>	30
Côtes levées de porc façon BBQ, pomme de terre Monte Carlo, betteraves marinées <i>BBQ baby back ribs, Monte Carlo baked potato, pickled beets</i>	28
Risotto végétarien aux champignons sauvages et cultivés <i>Vegetarian risotto with wild and farmed mushrooms</i>	27

### Desserts / Sweet endings

Création autour du fruit de saison <i>Seasonal fruit dessert creation</i>	9
Royal mousse au chocolat praliné <i>Chocolate praline royal mousse</i>	10
Sorbets et glaces maison <i>Home-made sorbets and ice cream</i>	9
Moelleux à la pistache, glace choco-orange <i>Pistachio molten cake, orange-chocolate ice cream</i>	13
Fromage local, marmelade de fruits secs, pain aux noix <i>Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread</i>	10