

Table d'hôte

Prélude

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

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Carpaccio de betteraves et fromage frais aux herbes avec vinaigrette aux noix <i>Beet carpaccio with herbed cream cheese and walnut vinaigrette</i>	18	(G)
Feuilleté aux champignons, sauce crémeuse, copeaux de parmesan <i>Mushroom puff pastry, creamy sauce, parmesan shavings</i>	24	
Chaudrée de palourdes de la Nouvelle-Angleterre, mactres d'Amérique, croûtons rôtis <i>New England clam chowder, surf clams, toasted croutons</i>	22	
Raviolis à la courge d'hiver et ricotta, sauce crémeuse à la sauge <i>Winter squash and ricotta raviolis, creamy sage sauce</i>	19	
Beignet croustillant de pomme de terre et poissons, aioli maison relevé <i>Crispy potato fish cake, homemade spicy aioli</i>	19	
Soupe à l'oignon gratinée au fromage louis d'or, bière noire Québécoise Onion soup gratin with louis d'or cheese and stout beer from Québec	18	

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivée
Fish of the day, market fresh

\$ Prix du marché
Market price

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Risotto aux champignons crémeux de topinambour, graines de citrouille et légumes saison <i>Mushroom risotto creamy jerusalem artichokes roasted pumpkin seeds and seasonal vegetables</i>	46/68	(G)
Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote <i>AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce</i>	48/70	(G)
Cuisse de lapin braisée avec Madère, purée de pomme de terre à l'ail rôti, sauce chasseur <i>Rabbit leg braised with Madeira, served with roasted garlic mashed potatoes and hunter sauce</i>	53/75	(G)
Osso Bucco de veau à la Gremolata, pâtes fraîches aux olives <i>Veal Osso Bucco à la Gremolata, fresh pasta with olives</i>	54/76	
Carré d'agneau du Québec, Kefta, sauce tzatziki, puree légume racine, jus viande au thym <i>Québec Rack of Lamb and kefta, tzatziki sauce, puree of root vegetables, with thyme gravy</i>	56/78	(G)

Desserts / Sweet endings

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	15	
Crème brûlée, saveur du jour <i>Crème brûlée, flavour of the day</i>	15	(G)
Tarte Tatin aux poires caramélisées au vin rouge épiceé, glace vanille <i>Spiced red wine caramelized pear tarte Tatin style, vanilla ice cream</i>	15	
Moelleux au chocolat, sorbet aux petits fruits <i>Molten chocolate cake, mixed berry sorbet</i>	17	
Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes <i>Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread</i>	19	

Table d'hôte

Prélude

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

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Carpaccio de betteraves et fromage frais aux herbes avec vinaigrette aux noix
Beet carpaccio with herbed cream cheese and walnut vinaigrette



Feuilleté aux champignons, sauce crémeuse, copeaux de parmesan
Mushroom puff pastry, creamy sauce, parmesan shavings

(Surplus 4\$)

Chaudrée de palourdes de la Nouvelle-Angleterre, mactres d'Amérique, croûtons rôties
New England clam chowder, surf clams, toasted croutons

Raviolis à la courge d'hiver et ricotta, sauce crémeuse à la sauge
Winter squash and ricotta raviolis, creamy sage sauce

Beignet croustillant de pomme de terre et poissons, aïoli maison relevé
Crispy potato fish cake, homemade spicy aioli

Soupe à l'oignon gratinée au fromage louis d'or, bière noire Québécoise
Onion soup gratin with louis d'or cheese and stout beer from Québec

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivée
Fish of the day, market fresh

\$ Prix du marché
Market price

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Risotto aux champignons crémeux de topinambour, graines de citrouille et légumes saison
Mushroom risotto creamy jerusalem artichokes roasted pumpkin seeds and seasonal vegetables



Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote
AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce



Cuisse de lapin braisée avec Madère, purée de pomme de terre à l'ail rôti, sauce chasseur
Rabbit leg braised with Madeira, served with roasted garlic mashed potatoes and hunter sauce



Osso Bucco de veau à la Gremolata, pâtes fraîches aux olives
Veal Osso Bucco à la Gremolata, fresh pasta with olives

Carré d'agneau du Québec, Kefta, sauce tzatziki, puree légume racine, jus viande au thym
Québec Rack of Lamb and kefta, tzatziki sauce, puree of root vegetables, with thyme gravy

(Surplus 9\$)



Desserts / Sweet endings

Dessert du jour
Dessert of the day

Crème brûlée, saveur du jour
Crème brûlée, flavour of the day



Tarte Tatin aux poires caramélisées au vin rouge épiceé, glace vanille
Spiced red wine caramelized pear tarte Tatin style, vanilla ice cream

Moelleux au chocolat, sorbet aux petits fruits
Molten chocolate cake, mixed berry sorbet

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

(Surplus 5\$)

Table d'hôte

Prélude

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

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Carpaccio de betteraves et fromage frais aux herbes avec vinaigrette aux noix
Beet carpaccio with herbed cream cheese and walnut vinaigrette



Feuilleté aux champignons, sauce crémeuse, copeaux de parmesan
Mushroom puff pastry, creamy sauce, parmesan shavings

(Surplus 4\$)

Chaudrée de palourdes de la Nouvelle-Angleterre, mactres d'Amérique, croûtons rôties
New England clam chowder, surf clams, toasted croutons

Raviolis à la courge d'hiver et ricotta, sauce crémeuse à la sauge
Winter squash and ricotta raviolis, creamy sage sauce

Beignet croustillant de pomme de terre et poissons, aïoli maison relevé
Crispy potato fish cake, homemade spicy aioli

Soupe à l'oignon gratinée au fromage louis d'or, bière noire Québécoise
Onion soup gratin with louis d'or cheese and stout beer from Québec

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivée
Fish of the day, market fresh

\$ Prix du marché
Market price

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Risotto aux champignons crémeux de topinambour, graines de citrouille et légumes saison
Mushroom risotto creamy jerusalem artichokes roasted pumpkin seeds and seasonal vegetables



Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote
AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce

70



Cuisse de lapin braisée avec Madère, purée de pomme de terre à l'ail rôti, sauce chasseur
Rabbit leg braised with Madeira, served with roasted garlic mashed potatoes and hunter sauce

75



Osso Bucco de veau à la Gremolata, pâtes fraîches aux olives
Veal Osso Bucco à la Gremolata, fresh pasta with olives

76

Carré d'agneau du Québec, Kefta, sauce tzatziki, purée légume racine, jus viande au thym
Québec Rack of Lamb and kefta, tzatziki sauce, puree of root vegetables, with thyme gravy

78



Desserts / Sweet endings

Dessert du jour
Dessert of the day

Crème brûlée, saveur du jour
Crème brûlée, flavour of the day



Tarte Tatin aux poires caramélisées au vin rouge épiceé, glace vanille
Spiced red wine caramelized pear tarte Tatin style, vanilla ice cream

Moelleux au chocolat, sorbet aux petits fruits
Molten chocolate cake, mixed berry sorbet

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

(Surplus 5\$)