



ENTRÉES / APPETIZERS

Mélange d’olives marinées <i>Marinated olive mix</i>	 9
Velouté de légumes de saison <i>Seasonal vegetable velouté</i>	 14
Croquette aux quatre fromages et tomates confite <i>Four-cheese croquette and confit tomato</i>	16
Gravlax de truite aux baies de genièvre, salade de fenouil <i>Trout gravlax with juniper berries, fennel salad</i>	 18
Salade d’automne, kale, courge, pomme et vinaigrette à l’érable <i>Autumn salad with kale, squash, apple and maple vinaigrette</i>	 15
Rillettes de canard, chutney de canneberges et crostini <i>Duck rillettes, cranberry chutney and crostini</i>	18

PLATS PRINCIPAUX / MAIN FARE

Wrap végétarien à la courge rôtie et falafels d’automne <i>Vegetarian wrap with roasted squash and autumn falafel</i>	21
Grilled cheese au cheddar vieilli et pomme du Québec <i>Grilled cheese with aged cheddar and Quebec apple</i>	24
Club sandwich à la dinde et au bacon fumé, mayonnaise aux canneberges, pain brioché <i>Turkey and smokes bacon club sandwich with cranberry mayonnaise on brioche bread</i>	23
Truite arc-en-ciel rôtie, risotto aux champignons et à l’ail noir <i>Roasted Rainbow Trout, mushroom and black garlic risotto</i>	 36
Pithiviers de légumes d’automne, cheddar des Cantons-de-l’Est <i>Autumn vegetable pithivier with Eastern Townships cheddar</i>	27
Bavette de bœuf grillé, frites maison <i>Grilled flank steak with house-made fries</i>	33

DESSERTS / SWEET ENDINGS

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	13
Tarte Tatin, crème glacée à la cannelle <i>Tarte Tatin, cinnamon ice cream</i>	14
Royal à la mousse au chocolat <i>Chocolate mousse Royal</i>	16
Moelleux à la pistache et son sorbet à la framboise <i>Pistachio fondant with raspberry sorbet</i>	18
Fromage québécois <i>Quebec cheese</i>	