



H

menu soir

dinner menu

17h-22h

entrées

appetizers

- 5 Pain maison & beurre composé**
Homemade bread & compound butter
- 6.²⁵ Beigne à la carotte, bresaola maison, ricotta à Minou**
Carrot donut, homemade bresaola, Minou's famous ricotta
- 14.⁵⁰ Terrine de foie gras, pain brioché, beurre de tournesol rôti, confiture bleuet et lavande**
Foie gras terrine, brioche, sunflower seed butter, blueberry and lavender jam
- *17 “Jambon” de céleri-rave cuit en croûte de sel, grillé, laqué et fumé, émulsion à la framboise, noisettes torréfiées, sarrasin**
Grilled, laquered and smoked salt-crusted celeriac, raspberry emulsion, roasted hazelnuts and buckwheat
- 17 Huîtres frites laquées à la sauce style buffalo maison, cornichons à l'aneth, espuma au fromage bleu et au yogourt, crémeux de laitue, concombres frais**
Fried oysters in a homemade buffalo style sauce, dill pickles, blue cheese and yogurt espuma, fresh cucumbers
- *18 Crudo de truite saumurée, purée de carottes à la marmelade de clémentines, babeurre, houblon chinook, tagètes, chips de tapioca**
Trout crudo, carrot and clementine marmelade purée, buttermilk, chinook hops, marigold, tapioca chips
- 24 Tartare de bison, crémeux de jaune d'oeuf, boutons de champignons armillaires pressés et crus, brocoli grillé, chips de cheddar**
Bison tartare, creamy egg yolk, fresh and pressed honey fungus, grilled broccoli, cheddar chips

plats principaux

main courses

- *24 Parfait de champignons rôtis servi sur un pain maison à l'épautre et aux figues, morilles blanches poêlées de chez Ô Champignon, crosnes et chanterelles marinées, fromage Frère Chasseur**

Mushroom parfait served on a homemade spelt and fig bread, seared white morel mushrooms from Ô Champignon, pickled chinese artichoke and chanterelle mushrooms, Frère Chasseur cheese

- *33 Prise du jour poêlée, purée et ketchup à la courge musquée, espuma à l'oursin, sauce XO au coeur de courge lactofermenté, oeufs de truite et ciboulette**

Seared catch of the day, butternut squash ketchup and purée, sea urchin espuma, lactofermented squash gut XO sauce, trout roe and chives

- 32 Longe de porc Turlo fumée, sauce mornay gratinée, endives confites au gras de foie gras, endives fraîches**

Smoked Turlo pork loin, mornay sauce au gratin, endives confit in foie gras fat, fresh endives

- 34 Poulet de Cornouailles rôti, purée de navets au miel et au thym, sauce crème au vin blanc, champignons de chez Rose et Lion, navets grillés**

Roasted Cornish chicken, turnip, honey and thyme purée, creamy white wine sauce, mushrooms from Rose et Lion, grilled turnip

- 36 Onglet de veau mariné aux tomates, cuit sous-vide et poêlé, sauce poulette, mirepoix, purée de carottes au carvi**

Veal flank steak marinated in tomatoes, cooked sous-vide and seared, poulette sauce, mirepoix, carrot and caraway purée

- *30 Le boudin de grand-maman Thérèse**

Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe



breuvages
beverages

4.25	limonade maison <i>homemade lemonade</i>
4.50	thé glacé maison <i>homemade iced tea</i>
3.75	boisson gazeuse <i>soft drink</i>
2.75/3.50	jus <i>juice</i>
3.75/6.75	eau minérale <i>sparkling water</i>



les cafés
coffees

4.50	espresso/allongé
5	double espresso/allongé
5	café au lait tasse
6	café au lait bol
5	chocolat chaud
5.75	cappuccino
5.50	mocha
4	thé/tisane

l'équipe
our team

en cuisine
back of house

Rémi
Minou
Christopher
Alexandre
Guillaume
Tristan
Mathieu
Arnaud
Alexandre
Benjamin
Jérôme
Nicolas

en salle
front of house

Danie
Marjorie
Simon
Maxime
Sylvie
Karelle
Louis-Simon
Sarah
Andrés
Kassandra
Loyane
Audrey
Sabri
Sébastien