



H

menu soir

dinner menu

17h-22h

entrées appetizers

- 5 Pain maison & beurre composé**
Homemade bread & compound butter
- 7 Beigne à la carotte, bresaola maison, ricotta à Minou**
Carrot donut, homemade bresaola, Minou's famous ricotta
- 15 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
- 15 Salade de betteraves jaunes, rabioles, rhubarbe et têtes de violon, babeurre aux épinards, vinaigrette à l'oignon, bottarga maison au café**
Yellow beets, white turnips, rhubarb and fiddlehead salad, spinach buttermilk, onion vinaigrette, homemade coffee crusted bottarga
- 17 Huîtres frites laquées à la sauce style buffalo maison, cornichons à l'aneth, espuma au fromage bleu et au yogourt, crèmeux de laitue, concombres frais**
Fried oysters in a homemade buffalo style sauce, dill pickles, blue cheese and yogurt espuma, fresh cucumbers
- 17 Crevettes sauvages grillées, sauce mole aux radis brûlés, radis grillés, maïs lyophilisé, pousses de coriandre**
Grilled wild caught shrimps, burnt radish mole sauce, grilled radishes, freeze-dried corn, cilantro shoots
- 16 Asperges blanches, jambon de canard, purée de têtes de violon, gel de citron confit, noisettes, croutons et fleurs comestibles**
White asparagus, duck ham, fiddlehead purée, preserved lemon jelly, hazelnuts, croutons and edible flowers

plats principaux

main courses

- 25 Boulettes silésiennes, sauce aux tomates rôties, pesto, tomates cerise confites**
Silesian dumplings, roasted tomato sauce, pesto and confit cherry tomatoes
- 34 Flétan confit au lait, beurre de fenouil, quenelles de flétan frites, sabayon à la bisque, fenouil mariné et oignons nouveaux**
Halibut confit in milk, fennel butter, fried halibut quenelles, bisque sabayon, pickled fennel and spring onions
- 33 Filet de porc sous-vide et grillé, purée de céleri-rave au miso blanc, velouté de porc fumé, céleri-rave lactofermenté, garniture de pommes vertes et enoki**
Grilled and sous-vide pork loin, celeriac and white miso purée, smoked pork velouté, lactofermented celeriac, green apple and enoki garnish
- 33 Pintade farcie et poêlée, jus de pintade rôtie, rabioles et leurs fanes tombées au beurre, crémeux de fanes de rabioles, raifort**
Stuffed and seared guinea fowl, roasted guinea fowl jus, white turnips, buttered white turnip tops, horseradish
- 36 Onglet de veau cuit sous-vide et grillé au charbon, purée de carottes, huile vierge aux olives, aux moules et aux herbes**
Sous-vide and charcoal grilled veal flank steak, carrot purée, olive, mussel and fresh herb vierge sauce
- 30 Le boudin de grand-maman Thérèse**
Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe



menu dessert

dessert menu

- 11 Beigne maison du moment**
Homemade donut
- 14 Choux Québec-Rennes: choux, ganache au mélilot, praline au sarrasin, glace au mélilot et sarrasin**
Québec-Rennes choux pastry: choux pastry, sweet clover ganache, buckwheat praline, sweet clover and buckwheat ice cream
- 13 Carotte mécanique: gâteau aux carottes, ganache au jasmin, marmelade et sorbet aux carottes**
Clockwork carrot: carrot cake, jasmine ganache, carrot sorbet and marmalade
- 12 Voyage en Italie: moelleux à l'orange, crémeux au vermouth Reine des Prés du domaine ARVI et praline, gel de citron, curd au pamplemousse**
A trip to Italy: soft orange cake, creamy Reine des Prés vermouth and praline, lemon jelly, grapefruit curd
- 14 Flankie show: pâte à biscuit, appareil à flan, crème au chocolat, croustillant de noisettes**
Flankie show: cookie dough, custard, creamy chocolate, crispy hazelnuts
- 16 Clin d'oeil: pain lembas, fromage comté, beurre à la camomille et au miel**
Wink wink: lembas bread, comté cheese, chamomille and honey butter



breuvages
beverages

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



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
Sandrine
Benjamin
Jérôme
Alexis
Daniel

en salle
front of house

Danie
Simon
Maxime
Marjorie
Sylvie
Louis-Simon
Sarah
Kassandra
Loyane
Audrey
Sébastien
Nathaniel
Yasmine
Sammy