



---

## PETITS PLATS

---

Saganaki flambé à l'Ouzo <i>v</i>	14
Chou-fleur braisé et frit, Gré-des-Champs, câpres, amandes <i>v + sig</i>	14
Pleurotes grillées, vinaigrette miso et citron, crème de noix de pin, dashi, lactaires érables, amandes <i>v + sig</i>	15
Mozzarella di Bufala, medley de tomates, réduction de Xérès, cristaux de basilic <i>v + sig</i>	16
Calmars frits, encre de seiche, purée d'olives, salade de fenouil, crème sûre Amarillo	14
Tataki de thon Bluefin de Gaspésie, croûte de cendres salées et ancho chile, avocat grillé, piña chile, réduction érable-soya fumée, truffe de mer <i>sig</i>	20
Tartare de bœuf à l'italienne <i>sig</i>	14/24
Tartare de saumon mi-fumé, agua chile, concombre, rouleau de concombre au gin Wabasso, menthe, coriandre, tobiko, huancaïna, chips de maïs <i>sig</i>	15/26
Tartare de thon, appareil Mirin, sésame, soya et truffe, bébés King marinés, chips de lotus, émulsion avocat et wasabi <i>sig</i>	15/26

---

## PLATS

---

Verdure du jardin, kale, raisins bleus, betteraves, haricots, pacanes à l'érable, vinaigrette pêche et érable, chèvre <i>v + sig</i>	19
Risotto aux champignons, Parmigiano Reggiano, roquette, huile de truffe, beurre de Trompettes de la mort <i>v + sig</i>	21
Fish & chips de morue Ocean Wise, panure aux <i>Corn Flakes</i> <i>Servi avec frites, mayo maison, salade de chou et sauce tartare</i>	19
Steak d'onglet de bœuf Angus AAA grillé, sauce à la queue de bœuf <i>sig</i> <i>Servi avec frites et mayo maison</i>	27
Burger de bœuf haché maison servi rosé, bacon maison, oignons caramélisés, cheddar, laitue et tomate <i>Servi avec frites et mayo maison</i>	19
Pieuvre grillée, sauce huitelacoche, aioli à la seiche, salade d'oignons et chou, vinaigrette jalapeño, maïs grillé, lactofermentation de baies du Québec, tobiko, huancaïna	36
Morue charbonnière marinée érable-miso-orange, nimono de pleurotes érigées, edamame, radis melon, velouté de chou-fleur truffé, shichimi tōgarashi, dashi de shishito	42

---

## À CÔTÉS

---

FRITES MAISON 5\$ / SALADE VERTE 6\$ / POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 8\$ / POÊLÉE DE LÉGUMES 7\$

*v = végétarien sig = sans ingrédients avec gluten \*traces de gluten possibles\**

Chef de cuisine : Louis-Clément Manseau-Gagnon