

# Finger food

## Chips chaudes

variété d'assaisonnements, accompagnées de crémeux à l'artichaut et épinards

### *Hot potato chips*

*variety of seasonings, artichoke and spinach dip*

..... 9

## Pogo maison Ⓛ

pâte à frire à la farine de maïs épicée, saucisse artisan, moutarde sucrée au céleri

### *Homemade Pogo*

*spicy cornbread batter, artisan sausage, sweet celery mustard*

..... 12

## Calamars frits

pannés avec notre mélange de panko au fromage parmesan, accompagnés de mayonnaise acidulée au vinaigre de citron et piment d'Alep

### *Fried Calamari*

*Parmesan cheese breading, served with lemon and Alep pepper mayonnaise*

..... 13

## Fromages fins du Québec en duo (35g)

avec condiments et garniture

### *Duo of fine Québec cheeses (35g)*

*served with condiments*

..... 13

## Gravlax de saumon au sapin Beaumier

condiment à l'argousier, crème fraîche et poivre frais

### *Saumon gravlax with balsam pine*

*argousier berry compote, crème fraîche and peppered strawberries*

..... 14

## Les Guédilles

duo de guédilles aux crevettes nordiques et Homard de la Gaspésie, assaisonnement classique québécois, céleri et mayonnaise aux herbes citronnées

### *Lobster Roll*

*two mini nordique shrimp and Gaspésie lobster, classic québécois seasoning, celery and lemon herb mayonnaise*

..... 15

## Assiette de saucissons

### Artisan du Québec

rosette et saucisson sec, accompagné de pain et petit pot de légumes marinés, rillettes de canard confit

### *Artisan Québec sausage platter*

*dried meats and sausages, served with bread and marinated vegetables, duck confit rillettes*

..... 22



# Entrées

## Appetizers

### Mélange de jeunes laitues ⓐ Ⓥ

vinaigrette à la tomate séchée  
sur tartare de légumes

#### *Mix young lettuce*

*sun-dried tomato vinaigrette on vegetable tartare*

11

### Soupe à l'oignon

à la bière blanche et au bouillon de braisage  
de jambon, croutons au fromage 1608

#### *French Onion Soup*

*finished with white beer and braise ham broth,  
crouton with cheese 1608*

12

### Tartare de saumon Ⓛ

légèrement infusé avec gingembre, avocat,  
pickles d'oignon rouge, chips chaudes

#### *Salmon tartare*

*lightly infused with ginger, avocado, pickle red onion,  
hot potato chips*

17

### Gravlax de bœuf ⓐ Ⓛ

mayonnaise à la façon d'une béarnaise,  
condiments d'automne

#### *Beef Gravlax*

*bearnaise mayonnaise, home made autumn pickles*

18

### Opéra de foie gras

aux fruits rouges, brioche grillée

#### *Foie gras Opera*

*red fruit gelée, grilled brioche bun*

22

## Huîtres

### Oyster

Un choix de garniture inclus  
avec nos huîtres de saison

*One choice of garnish included  
with our seasonal oysters*

Gelée de champagne *Champagne jelly*

Sauce piquante *Hot sauce*

Mignonnette classique au citron Ⓛ

*Classic lemon mignonette*

Vodka et lime *Vodka and lime* ⓐ Ⓛ

6 HUÎTRES – OYSTERS / 20

Ⓥ Végétarien  
Vegetarian

ⓐ Sans Gluten  
Gluten-Free

Ⓛ Sans Lactose  
Lactose-Free

# Plats

## Dishes

### Raviole ouverte autour du pois chiche <sup>(L)</sup>

hummus à l'abricot, légumes de saison  
confits à l'huile d'olive

*Open faced chick pea raviole*

*apricot hummus, seasonal vegetables confit in olive oil*

..... 24

### T-Bône de porcelet <sup>(G) (L)</sup>

jus à l'ail, courge spaghetti, condiment barigoule

*Pork T-Bone*

*garlic pan juice, spaghetti squash, barigoule garniture*

..... 29

### Caille entière désossée <sup>(G)</sup> laquée à la betterave

déclinaison de betteraves de couleurs, purée,  
marinée et rôtie, jus de viande aux agrumes

*Boneless whole glazed quail*

*beetroot colors in purée, pickels and roast, citrus infused jus*

..... 29

### Saumon confit <sup>(G) (L)</sup>

duo d'asperges vertes et blanches,  
sauce vierge

*Salmon confit*

*green and white asparagus duo, sauce vierge*

..... 29

### Marmite de la mer

pétoncle, gambas, moules, queue de homard,  
sauce de la mer et croûtons à l'ail

*Seafood bake platter*

*scallop, prawns, mussel, lobster tail,  
seafood sauce and garlic croûtons*

..... 50

### Faux filet de bœuf AAA <sup>(G)</sup>

écrasé de pommes de terre au sapin,  
garniture forestière, sauce périgourdine

*AAA Beef Sirloin*

*pine infused mashed potatoes,  
sautéed mushrooms, Perigord sauce*

..... 52

**Pêche du jour** crémeuse de carottes, beurre nantais au prosecco

*Catch of the day carrot purée, Beurre nantais with Prosecco*

..... prix selon arrivage / market price .....

<sup>(V)</sup> Végétarien  
Vegetarian

<sup>(G)</sup> Sans Gluten  
Gluten-Free

<sup>(L)</sup> Sans Lactose  
Lactose-Free

# Les classiques

## Classics

### Burger – Bœuf AAA <sup>Ⓛ</sup>

pain brioche, cheddar canadien, laitue, mayonnaise épicée, oignon frit et pommes de terre allumettes

#### *Burger – AAA beef*

*brioche bun, Canadian cheddar, lettuce, spicy mayo, onion ring and julienne fries*

..... 25

### Côtes levées de dos grillées <sup>Ⓛ</sup>

cuites à basse température, sauce BBQ au whisky canadien et pommes de terre allumettes

#### *Grilled, slow cooked baby back porc ribs*

*Canadian whiskey BBQ sauce and julienne fries*

..... 32

## À côtés Extra

Frites allumettes <i>Shoestring fries</i> <sup>ⓐ</sup> <sup>Ⓛ</sup> .....	6
Purée de pommes de terre <i>Potato purée</i> <sup>ⓐ</sup> .....	9
Cassolette de légumes du jour <i>Seasonal mix vegetables</i> <sup>ⓐ</sup> <sup>Ⓛ</sup> .....	11
Poêlée de champignons <i>Sauteed fried mushrooms</i> <sup>ⓐ</sup> <sup>Ⓛ</sup> .....	12
Gambas au piment d'Alep <i>Jumbo prawns finished with Alep pepper</i> <sup>ⓐ</sup> ..	13
Pétoncles rôtis au beurre de cacao <i>Panfried scallops in coco butter</i> <sup>Ⓛ</sup> ..	14
Escalope de foie gras poêlée <i>Pan seared foie gras</i> <sup>ⓐ</sup> .....	20

<sup>Ⓥ</sup> Végétarien  
Vegetarian

<sup>ⓐ</sup> Sans Gluten  
Gluten-Free

<sup>Ⓛ</sup> Sans Lactose  
Lactose-Free