

Entrées

Appetizers

Salade Napa

coeur de romaine, endives, pommes, émulsion de panais à l'huile de noix, pacanes glacées à l'érable, vinaigrette vierge.

Napa Grill Salad

Romaine, endives, apples, maple glazed pecans tossed in an parsnip and walnut émulsion

..... 16

+ Flétan grillé (*grilled halibut*) 32

Inspiration végétale fumée V G

chou-fleur fumé, purée d'agrumes au beurre noisette, Dukkah maison au tournesol et citrouille, échalotes croustillantes et fines herbes par Daniel

Smoke-inspired Veggies

smoked cauliflower, grapefruit condiment, dukkah

..... 16

Asperges du Québec

grillées, espuma de fromage d'ici, vinaigrette au calamansi, crumble aux noisettes et bacon

Quebec asparagus

grilled, cheese foam, calamansi vinaigrette, bacon and hazelnut crumble

..... 17

Tataki

boeuf mariné à la pâte de piment, julienne de légumes au vinaigre de riz, mayonnaise au citron confit et pousses de moutarde

Tataki

marinated beef with chili paste, vegetable julienne with rice wine vinegar

..... 19

Crevettes Nordiques G

en mini tacos, salade à l'avocat, salsa de tomates fraîches au basilic, jus de lime, pickles d'oignons rouges, crème fraîche

Nordic Shrimp

mini taco, avocado salad, fresh tomato basil salsa

..... 20

Ceviche

poisson blanc, pamplemousse, concombre mariné, shiso pourpre, tempura croustillant et tiges de coriandre fraîche

Ceviche

fresh white fish, grapefruit, pickled grilled cucumber, crispy tempura

..... 22

Inspiration

laissez vous tenter par l'arrivage de la saison, les plus beaux produits de nos forêts et de la mer

Inspiration

let yourself be tempted by our season arrivals

..... prix du marché | *market price*

V Végétarien
Vegetarian

G Sans Gluten
Gluten-Free

L Sans Lactose
Lactose-Free

Plats

Dishes

La Carotte V

travaillée sous toutes ses formes, pavé cuit et poêlé, purée au cumin, chips de carottes mauves, petites carottes cuites au beurre, crumble croustillant au pois chiches et au tournesol, beurre de carottes

The Carrot

in various ways: cooked in butter, pan-fried, purée and chips, chickpea and sunflower seed crumble

..... 27

Cavatelli V

pâtes fraîches végétariennes, poêlées au beurre, terminées au bouillon de légumes, pois verts frais, choux de Bruxelles rôtis, chèvre grillé

Cavatelli

fresh vegetarian pasta, pan-fried in butter, roasted brussels sprouts and toasted goat cheese

..... 30

Saumon Bio G L

grillé, servi mi-cuit, accompagné de légumes d'été, croustillant au sésame et sauce vierge

Ocean wise Salmon

grilled, served rosé with Summer vegetables, crispy sesame, sauce vierge

..... 32

Thon rouge

Cuit à l'unilatéral, en croûte de gingembre, sésame et échalote, bouillon corsé de champignons, concombre grillé, pois verts & pousses bio

Blufin tuna

Cooked on one side, crusted with ginger, shallots and sesame seeds, mushroom broth, grilled cucumber, fresh peas & biological micro greens

..... 49

Pintade du Québec

suprême cuit sur le coffre aux épices indiennes, cuisse confite et servie en rouleau croustillant, salsa de céleri et mangue au cajou, sauce érable et citron

Quebec Guinea Fowl

cooked on the bone with Indian spices, leg confit served in a crispy roll, celery, mango and cashew salsa.

..... 35

Homard canadien G

décortiqué en entier, poché au beurre, purée de panais et amandes, fenouil grillé à l'orange, copeaux de radis, sauce à la bisque

Canadian lobster

poached in butter, parsnip and almond purée, grilled fennel with orange, bisque butter

..... 46

Bœuf Wagyu G

pièce de choix du meilleur bœuf au monde, rôtie dans son beurre, légumes de saison, purée de courge au parmesan et vinaigrette tiède à la façon d'une Béarnaise

Wagyu Beef

world's best piece of beef, roasted in its butter, seasonal vegetables, Parmesan squash purée

..... 69



Plats

Dishes

Du Jour

laissez vous charmer par la création de notre équipe en cuisine

Du Jour

today's Chef's creation

..... prix du marché | market place

Couple de fruits de mer [ⓐ]

huîtres, gravlax de saumon, thon, crevettes géantes et autres surprises de nos pêcheurs (pour 2 pers)

Seafood platter

oyster, salmon gravlax, tuna, prawns and other surprises from our shellfishers (for 2)

..... 170

Les classiques

Classics

Burger BE

bœuf assaisonné, laitue, tomates, mayonnaise BBQ, oignons frits, bacon de la ferme Turlo, accompagné de frites juliennes

BE Burger

seasoned beef, lettuce, tomato, BBQ mayo, fried onions, Turlo Bacon, julienne fries

..... 26

Baby Back Ribs Turlo [ⓐ] [Ⓛ]

demi côte grillée avec notre sauce BBQ au Rye canadien, accompagnée de salade verte et frites juliennes

Baby Back Ribs Turlo

grilled half rack with our Canadian Rye BBQ sauce, green salad and julienne fries

..... 30

Faux-filet de boeuf AAA (8oz)

écrasé de pommes de terre grelots aux herbes, légumes d'été grillés & chimichurri maison

AAA Beef Rib Eye (8oz)

Smashed herbed potatoes, summer grilled vegetables and home made chimichurri

..... 44

À côtés

Extra

Frites allumettes [ⓐ] [Ⓛ]

Shoestring fries

..... 6

Cassolette de légumes du jour [ⓐ]

Seasonal mix vegetables

..... 11

Poêlée de champignons [ⓐ]

Sauteed fried mushrooms

..... 12

Gambas au piment d'Alep [ⓐ]

Jumbo prawns finished with Alep pepper

..... 13

Pétoncles rôtis au beurre de cacao [Ⓛ] [ⓐ]

Panfried scallops in cocoa butter

..... 14

[Ⓥ] Végétarien
Vegetarian

[ⓐ] Sans Gluten
Gluten-Free

[Ⓛ] Sans Lactose
Lactose-Free