

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

Salmon gravlax with balsam pine

sea buckthorn compote, creme fraiche

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 nordic shrimp and Gaspésie lobster, classic québécois seasoning, celery and lemon herb mayonnaise

15

Assiette de saucissons Artisan du Québec

rosette et saucissons secs, accompagnés de pain et petit pot de légumes marinés, rillettes de canard confit

Artisan Québec sausage platter

dried meat and charcuterie, served with bread and pickled vegetables, duck confit rillettes

22

[Ⓥ] Végétarien
Vegetarian

[ⓐ] Sans Gluten
Gluten-Free

[Ⓛ] Sans Lactose
Lactose-Free

Entrées

Appetizers

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

bœuf 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'arrivée 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 Ⓥ

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

..... 27

Cavatelli Ⓥ

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 ⓐ Ⓛ

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

Pintade du Québec

suprême cuit sur le coffre au 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 ⓐ

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 ⓐ

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

Ⓥ Végétarien
Vegetarian

ⓐ Sans Gluten
Gluten-Free

Ⓛ Sans Lactose
Lactose-Free

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, accompagnées 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

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