



## MENU SOIR

### BAR / GRIGNOTINES (16h À LA FERMETURE)

**POTAGE DU MOMENT** 13

**SALADE CÉSAR** 16

*MICRO-ROMAINE, VINAIGRETTE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS, LARDONS DE BACON À L'ÉRABLE DE LA FERME TURLLOT, CROÛTONS DE BRIOCHE AU ROMARIN ET PARMESAN*

**CLUB SANDWICH** 27

*POITRINE DE POULET RÔTIE DE LA FERME DES VOLTIGEURS, BACON FUMÉ, LAITUE ICEBERG, TOMATES DE SERRE, MAYONNAISE MAISON SUR PAIN GRILLÉ, SERVI AVEC FRITES*

**BURGER BE** 27

*PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE AMÉRICAIN, BACON FUMÉ, LAITUE, TOMATE, SAUCE BE, SERVI AVEC FRITES*

**TARTARE DE BŒUF** 22/36

LE FORMAT PLAT PRINCIPAL EST ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET DE SALADE

*BŒUF AAA COUPÉ AU COUTEAU, CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, CERFEUIL, ÉMULSION DE PIMENT CHIPOTLE, RADIS, CIBOULETTE ET CROÛTONS DE BAGUETTE AU LEVAIN*

---

### À GRIGNOTER

**OLIVES ET HOUMOUS** 14

*MÉLANGE D'OLIVES CHAUDES, HOUMOUS MAISON ET PAIN NAAN GRILLÉ*

**FRITES MAISON, TRUFFE ET PARMESAN** 9

*FRITES, PARMESAN, HERBES FRAÎCHES ET MAYONNAISE MAISON À LA TRUFFE*

**CALMARS PANÉS** 17

*CALMARS, MAYONNAISE À LA LIME, CORIANDRE ET CHILI*

**CHIPS CHAUDES** 9

*CHIPS DE POMME DE TERRE RUSTIQUES ET MAYONNAISE MAISON ÉPICÉE*

### APÉRO

**PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC** 22

*SÉLECTION DE 3 FROMAGES D'ICI, CHUTNEY DE FRUITS ET CRAQUELINS MAISON*

**PLATEAU DE CHARCUTERIES DE LA FERME TURLLOT** 22

*SÉLECTION DE CHARCUTERIES DE LA FERME TURLLOT, MOUTARDE, CROÛTONS ET MARINADE*

---

### FRUITS DE MER

**HUÎTRES** 22/40

*HUÎTRES CANADIENNES SELON L'ARRIVAGE, ACCOMPAGNÉES DE NOTRE MIGNONNETTE CLASSIQUE ET DE SA VERSION ASIATIQUE, CITRON ET SAUCE PIQUANTE*

**DEMI-TOUR** PM  
(DISPONIBLE LES VENDREDIS ET SAMEDIS)

*6 HUÎTRES, TATAKI DE TRUITE, 6 CREVETTES GÉANTES, 1 SECTION DE CRABE DES NEIGES*

**LA TOUR** PM  
(DISPONIBLE LES VENDREDIS ET SAMEDIS)

*12 HUÎTRES, TATAKI DE TRUITE, 12 CREVETTES GÉANTES, 2 SECTIONS DE CRABE DES NEIGES*



## MENU SOIR

### ENTRÉES

#### PIEVRE ET CHORIZO

*PIEVRE GRILLÉE, RAVIOLI CHORIZO/RICOTTA, VINAIGRETTE À LA CORIANDRE, COURGE CARAMÉLISÉE ET ÉMULSION DE BEURRE DE CHORIZO*

#### MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

*MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU COGNAC, GELÉE DE POMMES, RÉMOULADE ET CRACKERS DE SEIGLE*

#### FRISÉE ET LARDONS

*MÉLANGE DE LAITUE FRISÉE ET JEUNE ROQUETTE, ŒUF MOLLET, LARDONS DE BACON DE LA FERME TURLOT À L'ÉRABLE, PLEUROTÉS MARINÉS AU SOJA, CROÛTONS DE BRIOCHE AU ROMARIN ET VINAIGRETTE AU BACON, AU MIEL ET AUX POMMES*

#### TATAKI DE TRUITE

*TRUITE STEELHEAD EN CROÛTE DE SÉSAME, RIZ CROUSTILLANT, ÉRABLE ET GINGEMBRE*

#### CARPACCIO DE BŒUF

*BŒUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS FAÇON CARPACCIO, FROMAGE MANCHEGO, ENDIVES ET ÉMULSION À L'AIL NOIR*

#### OS À MOELLE

*OS À LA MOELLE FUMÉ, BRIOCHE GRILLÉE, JAUNE D'ŒUF CONFIT, MARINADES MAISON ET PERSIL ACIDULÉ*

23

14

15

22

21

16

### VÉGÉ

#### POMMES DE TERRE NOUVELLES

*POMMES DE TERRE NOUVELLES, LEVURE ALIMENTAIRE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU TOFU, CIBOULETTE, HUILE DE CIBOULETTE ET CHIPS D'AIL*

#### TARTARE DE BETTERAVES

*BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE ARACHIDES ET MANDARINE, SÉSAME, OIGNONS VERTS ET CROUSTILLANT DE RIZ*

#### RISOTTO À LA COURGE

*RISOTTO ÉMULSIONNÉ À LA COURGE MUSQUÉE, COURGE RÔTIE, NOISETTES TORRÉFIÉES, OSEILLE ET FROMAGE LOUIS D'OR*

### PLATS

#### ESCALOPE DE VEAU

*ESCALOPE DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC, GNOCCHIS MAISON À LA RICOTTA, PARMESAN, ÉPINARDS ET GUANCIALE*

#### FILET DE BŒUF AAA

*FILET DE BŒUF AAA 6 OZ, POMMES DE TERRE PONT-NEUF, VERDURETTE AU BALSAMIQUE ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL*

#### PINTADE À LA ROYALE

*PRESSÉ DE PINTADE, GÂTEAU DE POLENTA AU ALFRED LE FERMIER, JUS DE VOLAILLE À LA SAUGE, CHAMPIGNONS ET COURGE BUTTERNUT*

#### HAUT-DE-CÔTES DE BŒUF

*HAUT-DE-CÔTES DE BŒUF LAQUÉ POMMES / ÉRABLE, FRICASSÉE DE HARICOTS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, POMMES DE TERRE CONFITES*

#### MORUE AU MISO

*MORUE D'ALASKA LAQUÉE AU MISO, CHOUX DE BRUXELLES ET OIGNONS RÔTIS, PURÉE DE SHIITAKE ET RIZ SOUFFLÉ*

14

17

28

42

52

39

38

34