



## MENU À LA CARTE

### ENTRÉES

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	7
<b>VERDURETTE DE SAISON</b>	8
<b>FOIE GRAS INSPIRATION DU CHEF</b>	18
<b>CROQUETTE TERRE &amp; MER</b> Orge, huîtres, moules, chorizo, champignons, purée de pois chiches au vin blanc et crémeuse aux tomates épicées	16
<b>SALADE WALDORF REVISITÉE</b> Fromage Blé des Sables, rémoulade de céleri rave aux zestes de pamplemousse, raisins au pineau des Charentes	13
<b>RILLETTES DE LAPIN SAUGE &amp; COGNAC</b> Fruits confits, pistaches, graines de moutarde marinées et purée de bleuets au miel	14
<b>COCKTAIL DE CREVETTES GRILLÉES</b> Marinées au zeste de fenouil et au Grand Marnier, sauce aux poivrons rouges et tomates confites au raifort	15
<b>TARTARE DE BŒUF</b> Champignons, fromage Oka, roquette, huile de paprika fumé et oignons croustillants	16
<b>PÉTONCLES</b> Pétoncles, purée de betteraves fumées, beurre à l'estragon	18
<b>RIS DE VEAU</b> Champignons sauvages, sauce au porto et fines herbes	14
<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> Saumon fumé à l'érable, gel de cidre de glace, déclinaison de camerise	15
<b>FONDUE AUX FROMAGES DU TERROIR</b> Fromages du terroir, gel de canneberges au sapin, confit de petits fruits et verdurette	13

## POISSONS

---

### **SAUMON GRILLÉ** 28

Purée de poireaux, asperges, légumes du moment et sauce à l'aneth

### **MORUE BLACKENED** 26

Frites de polenta à l'ail noir, légumes du moment et sauce chaude aux tomates confites

### **THON SAKU GRILLÉ** 35

Laqué au miel et graines de coriandre, pommes pailles, chou-fleur rôti au curcuma et ail, purée de chou-fleur au beurre noisette et légumes du moment

## GIBIERS ET AUTRES

---

### **CUISSE DE LAPIN CONFITE** 25

Poêlée de maïs, céleri raves, patates douces et quinoa, tronçon de maïs grillé, jus court aux figues et amandes

### **MAGRET DE CANARD** 34

Purée de panais à l'oignon brûlé, légumes du moment, sauce pommes & Calvados

### **FETTUCINI** 25

Fettuccini à la pintade confite, panais rôtis, sauce à l'estragon, vin blanc et Pineau des Charentes

### **CUISSE DE CANARD** 28

Cuisse de canard confite, laque au sirop de bouleau, orge aux lardons et légumes racines, légumes du moment, sauce érable & cassis

### **CÔTE DE PORC** 32

Oignons et pommes au whisky, purée de topinaubour fumé, croûte d'Oka, légumes du moment et sauce moutarde & érable.

Toutes nos pièces sont grillées sur  
**VÉRITABLE CHARBON DE BOIS**

## **B O E U F**

**BAVETTE 7OZ** **30**

Marinée au cognac. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

**BOSTON 7OZ** **33**

Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

**ONGLET 7OZ** **35**

Simplement savoureux! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

**MANHATTAN 8OZ** **38**

Cuisson sous-vide inversée. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

**FILET MIGNON 6OZ** **39**

Tendre à souhait! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

**DELMONICO 12OZ** **49**

Faux-filet désossé. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

**CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX 16OZ** **98**

Un délice à partager! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)



Goûtez la différence de nos pièces de viande **CERTIFIED ANGUS BEEF** qui sont à chaque bouchée...

- ✓ EXCEPTIONNELLEMENT **SAVOUREUSE**
- ✓ INCROYABLEMENT **TENDRE**
- ✓ NATURELLEMENT **JUTEUSE**

# PERSONNALISEZ VOTRE ASSIETTE DE BOEUF

## 1 POMMES DE TERRES

POMMES DE TERRE AU FOUR  
Façon le Greg

POMMES DE TERRE CONFITES  
Au gras de canard, lardons et  
échalottes

ALIGOT FRIT DE POMMES DE TERRE 3

FRITES AU PARMESAN ET TRUFFE 3

## 2 SAUCES

SAUCE AU PORTO &  
ÉCHALOTTES

SAUCE À LA MOUTARDE  
ET ÉRABLE

SAUCE AUX POIVRES  
SAUVAGES

SAUCE AU FOIE GRAS 4

## 3 LÉGUMES

LÉGUMES DU MOMENT

BROCOLI VIEUX CHEDDAR 9

CHAMPIGNONS 8

ASPERGES 8

## 4 EXPÉRIENCE TOTALE

FROMAGE BLEU 9

CREVETTES 10

PÉTONCLES 13

FOIE GRAS 13

HOMARD 16