

LA CARTE

LES CLASSIQUES

LE PAIN AUX POMMES DE TERRE - G/L/E -7-
Graines de tournesol et miel de Kenauk,
beurre aux algues de Gaspésie et fleur de sel
du Saint Laurent

LA SOUPE À L'OIGNON - G/L/SU -18-
Bouillon de volaille au vin blanc, brioche
gratinée au fromage de Montebello

LA SOUPE DU JOUR -15-
Inspiration saisonnière

LA CÉSAR DES CHANTIGNOLES - L/S/M/E -19-
Vinaigrette César, parmesan, anchois blancs,
lardons et croûtons

LE TARTARE DE BŒUF - L/G/M/SU -23-
Sauce aigre à la moutarde au cassis, crème
sûre au raifort, pommes et croustilles

PORTION PLAT (5oz) -46-

LES ÉPHÉMÈRES

LE THON ROUGE - S/N/M -23-
Vinaigrette Saint-Amour, haricots verts,
amandes rôties, pommes de terre confites,
mayonnaise au soja et miso, échalotes

PORTION PLAT -46-

LA TERRINE DE FOIE GRAS - G/SU/SE/E/L -23-
Chutney de fruits de saison, tuile de sésame,
pain aux noix et à la courge

LA SALADE D'HIVER - N/L -21-
Vinaigrette à la mirabelle, endives et radicchio,
choux de Bruxelles, poires, noix de Grenoble
caramélisées, fromage bleu Rébellion,

LA CROQUETTE DE CHÈVRE - G/E/L/N -23-
Vinaigrette au miel, fromage de chèvre Micha,
betteraves, éclats de pistaches, agrumes, aneth

LA PIEUVRE - SF/G/SU/L -24-
Ragoût de tomates, couscous perlé aux olives et
câpres, yogurt citronné, menthe

LES HUÎTRES - SF / SU

Servies avec mignonette, raifort, citron et lime

La Douzaine -46-

La Demi-Douzaine -23-

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus
ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

LES VIANDES

NOTRE BŒUF ANGUS AAA - L/SU
 Servi avec sauce aux poivres, purée de pommes de terre et légumes de saison
 Le Filet Mignon 6oz -72-
 Le Porterhouse 44oz -280-

LA CÔTE DE VEAU - L -68-
 Jus de volaille corsé à la moutarde et au citron, purée de céleri-rave, gratin de topinambours et poireaux

LA VOLAILLE À LA BASQUAISE - L -50-
 Sauce crémeuse aux poivrons rouges, pleurotes du panicaut, pommes de terre confites, piperade

LE NAVARIN D'AGNEAU - G -48-
 Ragoût de haricots lingots, navets, carottes et panais, chapelure à l'Espelette et persil

LA CUISSE DE CANARD CONFITE - G/L -44-
 Orecchiette à la crème d'oignons, oignons verts rôtis, parmesan, choux de Bruxelles

LES ACCOMPAGNEMENTS

LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS -12-

LA POÊLÉE DE LÉGUMES -12-

LA PURÉE DE POMMES DE TERRE - L -12-

LES PÉTONCLES - C/L -26-
 Poêlés, avec beurre Maître d'Hôtel et citron grillé

LES POISSONS

LA MORUE CHARBONNIÈRE - SU/L -44-
 Sauce charcutière, poireaux à la moutarde, petits pois, oignons grelots et lardons

LA TRUITE DE KENAU - L/SF -42-
 Beurre blanc à la carotte, lentilles beluga, purée de carottes, bok choy et carottes rôties

LE VOL-AU-VENT MARIN - L/G/SF -58-
 Bisque, queue de homard, pétoncle et crevette, crème montée, caviar de mullet, pommes de terre sucrées et rutabaga

LES PÂTES

LA LASAGNE À LA RATATOUILLE - G/L -41-
 Sauce tomates rôties, ricotta citronnée aux herbes, mesclun

LE RISOTTO CHAMPIGNONS - S/N/L/SU -41-
 Champignons des Outaouais, miso, mascarpone, huile de noix, noisettes et persil frais

COURGE POIVRÉE - G/S -29-
 Chimichurri, gruau de sarrasin au tofu soyeux, purée de courge, marrons et chanterelles

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /
 SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.



MENU VÉGAN

ENTRÉES

LA CÉSAR VÉGÉTALE DES CHANTIGNOLES - G/S/M	19
Vinaigrette végétale César, sucrine, amandes, câpres, cornichons, croutons	
LES FÈVES VERTES - S/N/MO	18
Vinaigrette Saint-Amour, amandes rôties, pommes de terre confites, mayonnaise végétale soja et miso, échalotes	
LA SALADE D'HIVER - N	21
Vinaigrette à la mirabelle, endives, radicchio, choux de Bruxelles, poires, noix de Grenoble caramélisées	
LES BETTERAVES - N/G	23
Vinaigrette à l'érable, pistaches, orange, pamplemousse, aneth	

PLATS PRINCIPAUX

LA COURGE POIVRÉE - G/S	29
Chimichurri, gruau de sarrasin au tofu soyeux, purée de courge, marrons et chanterelles	
LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - S/N/SU	41
Champignons d'Outaouais, crème de noix de cajou, huile de noix, noisettes et persil	
LES ORECCHIETTES - G	29
Orecchiette à la purée d'oignons, poudre d'amandes, choux de Bruxelles, oignons verts rôtis, oignons rouges marinées	
LE CASSOULET VÉGÉTAL - G	29
Navets, carottes, panais, pommes de terre grelot, chapelures, salade d'herbes	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE	14
------------------------------	----

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.