

**LA MER**

**LE THON ROUGE** - F/SU/L/G/SE -25-  
Clémentines marinées, pamplemousses,  
avocat, tuile de sésame, échalotes

**LA PIEUVRE** - SF/G/S/SE -26-  
Sauce laquée, poivrons, olives kalamata  
pommes de terre confites

**LE PAIN AUX POMMES DE TERRE** - G/L/E -8-  
Graines de tournesol et miel,  
beurre à la fleur de sel du Saint Laurent

**LA SOUPE DU JOUR** -16-  
Inspiration saisonnière

**LE FOIE GRAS DU QUÉBEC** - G/E/L/SU/N -27-  
Gel de cerise, figue rôtie au miel,  
brioche et tuile d'amandes

**LES HUÎTRES DE L'ATLANTIQUE** - SF/ SU  
Mignonette, raifort, citron et lime

*La douzaine* -50-

*La demi-douzaine* -25-



Nous sommes heureux de pouvoir vous  
offrir un menu végétal disponible sur  
demande.

**LES POPULAIRES**

**LA SOUPE À L'OIGNON** - G/L/SU/E -19-  
Bouillon de volaille au vin blanc,  
brioche gratinée au fromage de Montebello

**LA CÉSAR DES CHANTIGNOLES** - E/F/L/M/G -20-  
Sucrine, sauce césar, anchois blancs,  
lardons, croûtons et câpres

**LE TARTARE DE BOEUF** - M/G/SU -24-  
Sauce moutarde au cassis, radis, croustilles,  
shimeiji marinés, pain au levain  
*Format plat* -48-

**FRAÎCHEURS D'ÉTÉ**

**LA BURRATA** - L/N/G -28-  
Salade d'amers, vinaigrette au miel, pistaches,  
focaccia

**LA SALADE D'ÉTÉ** - M -21-  
Laitues et légumes de la ferme Labelle et  
Saint-Amour, vinaigrette moutarde et rhubarbe

**LA TOMATE ET FIOR DI LATTE** - SU/L/G -21-  
Mozzarella, vinaigrette caprese, concombres,  
oignons rouges marinés, croûtons

**Notes sur les Allergies :**

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

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

Veuillez 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**

**LE PORTERHOUSE AAA 44oz** - L/SU -285-

Sauce aux poivres et beurre Maître D'hôtel, purée de pommes de terre, champignons sautés et légumes

**LE FILET MIGNON DE BOEUF CAB 6oz** - L/SU -76-

Sauce aux poivres, purée de pommes de terre, brocolini et carottes

**LA CÔTE DE BOEUF 10oz** -74-

Cuite à basse température, sauce chimichurri, gratin de pommes de terre, sucrose grillée, champignons Outaouais, tomates

**LA VOLAILLE DES VOLTIGEURS** - L/SU/CE -52-

Risotto au cresson et citron confit, romanesco, oignons perlés et pois verts, pesto de roquette

**LE CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC** - SU -68-

Jus tomate, panisse, carottes et courgettes au cumin, condiments artichauts et tomates

**LA PORCHETTA DE LA FERME GASPOR** - L/SU

Salsa verde, crème de maïs, chanterelles, piments-doux, prunes -50-

**L'AUBERGINE** - SE/N/S/G/CE -33-

Sauce romesco, couscous perlé et pois chiches, caviar d'aubergines

**VÉGÉTAL**
**LES POISSONS**

**LE FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE** - SU/G -56-

Sauce vierge, ratatouille, artichauts et tomates séchées, foccacia

**LA TRUITE DE KENAUK** - F/E/SU/CE -44-

Haricots lingot façon minestrone, pommes de terre confites, carottes et chorizo, mayonnaise à l'ail noir

**LE HOMARD** - L/G/SF/C/F -60-

Sauce puttanesca, riccioli, tomates cerises, anchois, crevettes et câpres

**LES PÉTONCLES** - SF/SU/M/N -62-

Asperges, bacon de la ferme Gaspor, gel de citron au Campari, purée d'oignons doux au safran, cippolini, noisettes

**ACCOMPAGNEMENTS**

**LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS** -12-

**LA POÊLÉE DE LÉGUMES** -12-

**LA PURÉE DE POMMES DE TERRE** - L -12-

Notes sur les Allergies :

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

Veuillez 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 VÉGÉTAL

## ENTRÉES

<b>LA CÉSAR VÉGÉTALE DES CHANTIGNOLES</b> - G/S/N/M	-19-
Vinaigrette au soya et miso, sucrine, amandes, câpres, oignons marinés	
<b>LA TOMATE</b> - SU/G	-21-
Vinaigrette Caprese, concombres, oignons marinés, croûtons	
<b>LA SALADE D'ÉTÉ</b> - M	-21-
Composition autour des laitues et des légumes de la ferme Labelle et Saint Amour, vinaigrette moutarde et rhubarbe	
<b>L'AVOCAT</b> - SU/G	-23-
Pamplemousse, clémentines, échalotes, laitue amère, foccacia	

## PLATS PRINCIPAUX

<b>L'AUBERGINE</b> - SE/N/S/G/CE	-33-
Sauce romesco, couscous perlé aux pois chiches, caviar d'aubergines	
<b>LE RISOTTO AU CRESSON ET AU CITRON CONFIT</b> - SU/N/CE	-41-
Chou romanesco, oignons perlés et pois verts, pesto de roquette, champignons sautés	
<b>LE MINISTRONE D'HARICOTS</b> - G/CE	-31-
Kale, pommes de terre confites, carottes grillées, chapelure de pain	
<b>LES RICCIOLI ALLA PUTTANESCA</b> - G	-35-
Tomates cerises rôties, artichauts, salicornes, câpres frites	

## DESSERT

<b>LA CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE</b> - S	-14-
-------------------------------------	------

Notes sur les Allergies :

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

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.

# TABLE D'HÔTE

## ENTRÉES

### LA CÉSAR DES CHANTIGNOLES - E/F/L/M/G

Vinaigrette César, parmesan, anchois blancs, lardons, câpres et croûtons

### LE TARTARE DE BŒUF - G/M/SU

Sauce moutarde au cassis, radis, croustilles, shimeiji marinés, pain au levain

### LA TOMATE ET FIOR DI LATTE - G/L/SU

Mozzarella, vinaigrette caprese, concombres, oignons rouges marinés, croûtons

### LA BURRATA - L/G/N

Salade d'amers, vinaigrette au miel, pistaches, foccacia

## PLATS PRINCIPAUX

### LA TRUITE DE KENAUK - F/SU/CE/E

Haricots lingot façon minestrone, pommes de terre confites, carottes et chorizo, mayonnaise à l'ail noir

### LA VOLAILLE DES VOLTIGEURS - L/SU/CE

Risotto au cresson et citron confit, romanesco, oignons perlés et pois verts, pesto de roquette

### L'AUBERGINE - SE/N/S/G/CE

Sauce romesco, couscous perlé aux pois chiches, caviar d'aubergines

### LE FILET MIGNON DE BŒUF CAB 6oz- L/SU + 28

Sauce aux poivres, purée de pommes de terre, brocolini et carottes

### LE HOMARD - L/G/P/C/SF +16

Sauce puttanesca, riccioli, tomates cerises, anchois, crevettes et câpres

## DESSERT AU CHOIX

#### Notes sur les Allergies :

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

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

Veuillez 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.