

À L'APÉRO

Huîtres(6) 18\$

Mignonette

Olives 7\$

Mixtes

Focaccia maison 5\$

Romarin, huile olive

Burrata 18\$

Vinaigrette au miel, graine de citrouille, courge herbes fraîches

Tartinade & Hummus 9\$

Chips tortillas maison

Marinade maison 7\$

Sucré-salé-vinaigré

PLANCHES À PARTAGER EVOLUTION

Découvertes culinaires d'ici et d'ailleurs signées par notre équipe de création culinaire pour deux personnes

Charcutière 36\$

Sélection de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux et d'inspirations signés par notre équipe de créations culinaires

Arrivages de la mer 40\$

Sélection de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés et d'inspirations signés par notre équipe de créations culinaires

Végétarienne 32\$

Variétés de découvertes culinaires d'inspirations végétariennes signées par notre équipe de créations culinaires

ENTRÉES

Fondues aux fromages d'ici 15\$

Déclinaison d'oignons

Calmars frits 16\$

Mayo lime & poivre, pétale oignon frit

Carpaccio de cerf 23\$

Champignon mariné, bouton de marguerite, ail noir, gel à l'épinette, échalote frite

Pétoncle poêlé 22\$

Limoncello, Le Lonza, tomates confites, épinards

Cromesquis de joue de boeuf 19\$

Patate douce, rhum Chic Choc, salsa poivron

Céleri rave rôti 18\$

Lentille, noisette sauvage, menthe

Poulet Voltigeur frit 18\$

Coleslaw, sauce ranch

Tartare boeuf Rustique façon césar 21\$

bacon à l'érable, croûton à l'ail noir, copeaux de tomme, mayonnaise à l'anchois

LES CLASSIQUES

Ris de veau & os à moelle 48\$

Champignon, purée de céleri-rave

Pavé de foie de veau 34\$

Beurre pomme, lardon, oignon perlé caramélisé

Ravioli aux champignons 32\$

Champignon poêlé, tartufata, copeau

PLATS SIGNATURES

Magret de canard Goulu 38\$

Églantier, purée pomme de terre, bordelaise, sarrasin frit

Pétoncle poêlé 40\$

Limoncello, lonza, tomates confites, épinards

Poulet Voltigeur frit 26\$

Coleslaw, sauce ranch

Tartare boeuf Rustique façon césar 36\$

bacon à l'érable, croûton à l'ail noir, copeaux de tomme, mayonnaise à l'anchois

DE NOTRE FUMOIR

Saumon fumé à chaud 35\$

Shiitaké, eau d'érable, salicorne, gingembre, coriandre, poivre des dunes

Burger de pastrami maison 26\$

Boeuf Rustique, cheddar fort, coleslaw, raifort

À L'ARDOISE

Plat Evolutif \$

Selon les arrivages saisonniers

Pièce de viande à partager (2 personnes) \$

Inspiration culinaire de saison

AJOUTS GOURMANDS

Pétoncle U-10 poêlé 8\$

Lardons Rustique 7\$

Ris de veau 9\$

Foie gras poêlé 18\$

Huître (1) 3\$

Frites, mayonnaise maison 6\$

Joue de bœuf braisé (85gr) 9\$

Saumon fumé à chaud maison 10\$

Pain de chez Jeff Le Boulanger et beurre

composé maison sur demande (+3\$)

