

En plus

FOIE GRAS TORCHON & OIGNONS CONFITS

50 GRAMMES - 17

FOUGASSE GRILLÉE & BASLSAMIQUE

Panier - 5

BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5 POÊLÉ

100 GRAMMES - 50

HUÎTRES FRÂICHES & MIGNONETTE

6/22 - 12/40

P'TIT VERRAT

En trois temps

TARTARE DE SAUMON BIO ANANAS & SÉSAME

TERIYAKI & CROUTON

ou

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

SAUCE MAISON AUX ANCHOIS, ROMAINE EFFEUILLÉE, BACON CHAUD ET PARMESAN

ou

TATAKI DE CONTRE-FILET DE BOEUF PRIME 

FLAMBÉ AU JACK DANIELS & YOGOURT GLACÉ À LA ROQUETTE

+ 10

+

ARRANCINI DE LA FERME

LAPIN, RIS DE VEAU ET PINTADE. PARFUM DE CÊPE

ou

CÔTELETTE D'AGNEAU DE KAMOURASKA GRILLÉE

BOULGHOUR AUX HERBES & COULIS DE POIVRONS RÔTIS

ou

FOIE GRAS POÊLÉ

GAUFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES

+ 15

+

MORUE D'ISLANDE RÔTIE 

TRUFFE, CHIMICHURRI ET LÉGUMES

65

TARTARE DE BOEUF TRUFFÉ & FUMÉ MINUTE

GRELOTS DE POMMES DE TERRE FRITS & CROUTONS

65

MAGRET DE CANARD RÔTI & CHAMPIGNONS DE VAL-MORIN 

FOIE GRAS TORCHON, FLEUR DE SEL & LÉGUMES

70

LINGUINI AU HOMARD & PÉTONCLES 

DEMI-HOMARD, PÉTONCLES GRILLÉS, BISQUE DE HOMARD, VIN BLANC, ETC..

82

* En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

SUR LE GRILL

En deux temps

TARTARE DE SAUMON BIO ANANS & SÉSAME

TERIYAKI & CROUTONS

ou

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

Sc. MAISON AUX ANCHOIS, ROMAINE EFFEUILLÉE, BACON CHAUD ET PARMESAN

ou

ARRANCINI DE LA FERME

LAPIN, RIS DE VEAU ET PINTADE. PARFUM DE CÈPES

ou

CÔTELETTE D'AGNEAU DE KAMOURASKA GRILLÉE

BOULGHOUR AUX HERBES & COULIS DE POIVRONS RÔTIS

ou

TATAKI DE CONTRE-FILET DE BOEUF PRIME

FLAMBÉ AU JACK DANIELS & YOGOURT GLACÉ À LA ROQUETTE

+ 10

FOIE GRAS POÊLÉ

GAUFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES

+ 15

+

BURGER DE BOEUF KOBE & WAGYU / FROMAGE RANG DES ÎLES

BACON & MAYO À L'OIGNON RÔTI. PAIN BRIOCHÉ. GRELOTS FRITS

65

FAUX-FILET DE BOEUF 'BLUEDOT' VIEILLI

DE L'ILE-DU-PRINCE-EDOUARD

MÉLANGE D'AMOUR PARFAIT POUR LE GRILL,
DES ÉPICES, DES HERBES, DE L'AIL PIS DE LA FLEUR DE SEL

12 oz - 80 / 16 oz - 98

CONTRE-FILET DE BOEUF WAGYU CARRARA D'AUSTRALIE

ESPUMA DE WASABI, RÉDUCTION TERRIYAKI ET SÉSAME GRILLÉ

14 oz - 148

CÔTE DE VEAU DE LAIT SURF & TURF

PIEVRE, PÉTONCLES, CHORIZO & BEURRE À LA BISQUE DE HOMARDS

160 POUR 2

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE POUR 2

DE L'ILE-DU-PRINCE-EDOUARD

DUO DE SAUCES ET BEURRE AU FOIE GRAS POÊLÉ

195 pour 2

TOUS LES PLATS DE VIANDE GRILLÉE SONT SANS GLUTEN
SERVIS AVEC LÉGUMES DU MOMENT ET ACCOMPAGNEMENT DU CHEF



En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

Sur réservation seulement

4 PARTAGER ENTRE TÊTES DE COCHON

PLATEAU DE NOS CLASSIQUES LTDC

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE
BUFFARELLA DE SAINT-LIN
SAUCISSONS & VIANDE SÉCHÉE
FOIE GRAS TORCHON
PICKLES DE CHAMPIGNONS
PIEUVRE GRILLÉE
ETC..

GRANITÉ MAISON

POMMES & RHUM BRUN

LE BOUCHER VOUS EN MET PLEIN LA BOUCHE

CÔTE DE BŒUF VIEILLI DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
CÔTE DE VEAU DE LAIT KANSAS
JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC BRAISÉ
SAUCISSES GRILLÉES
SAUCE MAISON ET BEURRE COMPOSÉ
GRATIN DAUPHINOIS
LÉGUMES DE SAISON
BETTERAVES



SUCRÉ À PARTAGER

TOUS NOS DESSERTS

500

POUR 4 PERSONNES

Ce menu est en parti possible sans gluten



En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS