

Entrées & Partage

HUÎTRES FRAÎCHES DU MOMENT

MIGNONETTE & CHIPOTLE 

6 UN / 22 ou 12 UN / 40

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

SAUCE MAISON AUX ANCHOIS, ROMAINE EFFEUILLÉE, BACON CHAUD...

15

BOUDIN NOIR COCHON

CHOUX DE BRUXELLES, BACON ET BORDELAISE

17

FOIE DE VOLAILLE POÊLÉ PIC-BOIS

SALADE VERTE FRAMBOISE & VIN ROUGE. PEAU DE POULET CROQUANTE.

19

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF IPE & CROÛTONS.

21

ARANCINI AUX FRUITS DE MER

SALICORNE, MAYO CAJUN, BISQUE, CREVETTES, PÉTONCLES, ETC..

23

PIEUVRE GRILLÉE

ARTICHAUD & CHIMICHURRI

27

BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5

125 GR POÊLÉ AVEC AMOUR

SAUCE TRUFFE, SOYA & PERSIL FRAIS

50

FOIE GRAS

TORCHON

OIGNONS CONFITS
CROÛTONS ET FLEUR DE SEL

19

POÊLÉ

FRAISES DES CHAMPS
BRIOCHE AU SUCRE À LA CRÈME

28

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

Plats & Cie

JOUE DE PORC BRAISÉE D'AUTOMNE

LARD SALÉ, OIGNONS PERLÉS, CAROTTES, VIN ROUGE, CITROUILLE
PURÉE DE TOPINAMBOUR & ÉRABLE

35

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

BAVETTE DE BŒUF, CROÛTONS. PLAT SERVI AVEC SALADE VERTE & FRITES

CLASSIQUE 37 // TRUFFÉ 42

BURGER DE BŒUF D'AUTOMNE

FROMAGE RANG DES ÎLES, BACON GRILLÉ, MARMELADE DE POMMES,
MAYONNAISE FUMÉE. SERVI AVEC SALADE VERTE & FRITES

38

MORUE D'ISLANDE POÊLÉE

BEURRE BLANC À LA TRUFFE, CAVIAR MUJOL, GRAINES DE CITROUILLE
& LÉGUMES DU MOMENT

41

PIÈCES DU BOUCHER GRILLÉE

LÉGUMES DU MOMENT & PATATES DOUCES FRITES

\$

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ

BŒUF BLUEDOT DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI

BEURRE À LA MOËLLE & CIBOULETTE

FRITES & LÉGUMES DU MOMENT

12 OZ - 60 // 16 OZ - 74

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ & RISOTTO

AGNEAU DE KAMOURASKA, SAUCE BORDELAISE, TOURNESOLS TORRÉFIÉS

RISOTTO D'ORGE AU ROMARIN & FLEUR D'AIL

LÉGUMES DE SAISON

69

CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE

1,2 KG DE BŒUF VIEILLI DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

FOIE GRAS TORCHON & SAUCE VIN ROUGE

GRATIN DAUPHINOIS & LÉGUMES DU MOMENT

 170 POUR 2

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



Grand Verrat

... à partager entre deux cochons !

TURF

TARTARE DE BŒUF TRUFFÉ
FOIE GRAS TORCHON MAISON
CÔTELETTES D'AGNEAU KAMOURASKA GRILLÉES
2 X MINI BRIOCHÉS AU BOEUF DU FUMOIR & CHOUX ROUGE
CHAMPIGNONS & LÉGUMES MARINÉS

OU

SURF

CALMAR CONFITS & GRILLÉS BBQ
PIEUVRE GRILLÉE À LA PORTUGUAISE
CRUDO DE SAUMON BIO CHIPOTLER
ARANCINI DE FRUITS DE MER X 2
SALADE DE SALICORNE MARINÉ



CONTRE-FILET BOEUF WAGYU D'AUSTRALIE

16 OZ DE BOEUF WAGYU RMS 8-9 GRILLÉ À LA PERFECTION
SAUCE MISO & CITRONNELLE
DARPHIN DE COURGE CROUSTILLANT & ÉPICÉ
LÉGUMES DU MOMENT

OU

MIGNON, PÉTONCLES & CHANTERELLES

FILET MIGNON DE BOEUF PRIME IPE 8OZ GRILLÉ
PÉTONCLES DE BOSTON GRILLÉS
CHANTERELLES SAUTÉES & SAUCE AU FOIE GRAS
RISOTTO D'ORGE, CHAMPIGNONS VIN BLANC & PARMESAN
LÉGUMES DE SAISON

198\$ POUR 2

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

Entre 4 Jêtes de cochon

PLATEAU DE NOS CLASSIQUES LTDC

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

GRANITÉ MAISON

POMMES & RHUM BRUN

LE BOUCHER VOUS EN MET PLEIN LA BOUCHE

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
FILET MIGNON DE VEAU DE LAIT GRILLÉ
CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA
SAUCISSES DU BOUCHER GRILLÉES
SAUCE MAISON ET BEURRE COMPOSÉ
POMMES DE TERRE DU MOMENT
LÉGUMES DE SAISON
BETTERAVES

SUCRÉ À PARTAGER

TOUS NOS DESSERTS

 **500**
POUR 4 PERSONNES

Ce menu est en partie possible sans gluten



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