

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

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ AU GIN DU QUÉBEC

SALADE DE BETTERAVES, RÔTIES ET VIEUX BALSAMIQUE.

20

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF IPE & CROÛTONS.

21

SAUMON BIO RÔTI & GLACÉ ASIATIQUE

GLACE DE SÉSAME & VINAIGRE DE RIZ, LÉGUMES CROQUANTS

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

PETITS FRUITS DES CHAMPS
BRIOCHE MAISON

28

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

Plats & Cie

JOUE DE PORC BRAISÉE BOURGUIGNON

LARD SALÉ, OIGNONS PERLÉS, CAROTTES, VIN ROUGE, CITROUILLE
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU PIZZY

35

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

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

CLASSIQUE 37 // TRUFFÉ 42

BURGER DE BŒUF POMMES LTDC

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

38

POISSON DU JOUR

BEURRE BLANC À LA TRUFFE, CAVIAR MUJOL
BETTERAVES & LÉGUMES DU MOMENT

39

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 INSPIRATION DU CHEF
FRITES & LÉGUMES DU MOMENT

12 OZ - 60 // 16 OZ - 74

CARRÉ D'AGNEAU DE KAMOURASKA A LA TOSCANE

CRÉMEUX DE POIVRONS ROUGE, SALSA D'OLIVE
YOGOURT AU CITRON, CRUMBLE DE BASILIC
LÉGUMES DE SAISON

65

CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE

1,2 KG DE BOEUF 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
MAC N'CHEESE CROUSTILLANT AU VIANDE DU FUMOIR
2 X MINI BRIOCHÉS DE BOEUF EFFILOCHÉ
CHAMPIGNONS & LÉGUMES MARINÉS

OU

SURF

4 X PÉTONCLES GRILLÉE SC AU BEURRE BLANC, CAVIAR ET TRUFFE
PIEUVRE GRILLÉE À LA PORTUGUAISE
CRUDO DE SAUMON BIO CHIPOTLER
ACRAS DE LA MER, ÉMULSION AU GINGEMBRE
SALADE DE SALICORNE MARINÉ



CONTRE-FILET BOEUF WAGYU D'AUSTRALIE

16 OZ DE BOEUF RMS 8-9 GRILLÉ À LA PERFECTION
SAUCE MISO & CITRONNELLE
GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME
LÉGUMES DU MOMENT

OU

TRILOGIE DU FERMIER

CAILLE GRILLÉE
T-BONE D'AGNEAU DU QUÉBEC
FILET DE VEAU DE LAIT GRILLÉ
JUS CORSÉ DE LAPIN & POUDRE DE CHAMPIGNONS
RISOTTO D'ORGE, CHAMPIGNONS VIN BLANC & PARMESAN
LÉGUMES DE SAISON & CHIPS DE TARO

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
MAC N'CHEESE CROUSTILLANT DU FUMOIR
PICKLES DE CHAMPIGNONS
PIEUVRE GRILLÉE

GRANITÉ MAISON

POMMES & SORTILÈGE

LE BOUCHER VOUS EN MET PLEIN LA BOUCHE

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
MAGRET DE CANARD RÔTI DU QUÉBEC
CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA
SAUCISSES DU BOUCHER GRILLÉE
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