


Entrées & Partage

HUÎTRES FRAÎCHES DU MOMENT

MIGNONETTE & CITRON

6 UN / 22 ou 12 UN / 40 

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

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

15

BOUDIN NOIR COCHON

CHOUX DE BRUXELLES, BACON ET BORDELAISE

17

SALADE DE CREVETTES DE MATANE

ORANGE, CHIPOTLE, BASILIC & TORTILLAS CROUSTILLANT

20

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF IPE & CROÛTONS.

21

PIEUVRE GRILLÉE

ARTICHAUD & CHIMICHURRI

27

BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5

125 GR POÊLÉ AVEC AMOUR

RÉDUCTION AIGRE DOUX À L'ÉRABLE

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 & Lie

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

BAVETTE DE BŒUF FACON CLASSIQUE
CROÛTONS. PLAT SERVI AVEC SALADE VERTE & FRITES
CLASSIQUE 37 // TRUFFÉ 42

BURGER DE BŒUF CLASSIQUE LTDC

FROMAGE DU QC FONDANT, OIGNON FRIT,, BACON GRILLÉ, RELISH À LISE,
, MAYONNAISE ÉPICÉE. SERVI AVEC SALADE VERTE & FRITES
38

POISSON DU JOUR

SAUCE AUX POIVRONS & TOMATES RÔTIES
SALADE DE RADIS MELON, PANKO FUMÉE & LÉGUMES DU MOMENT
39

PIÈCES DU BOUCHER GRILLÉE

LÉGUMES DU MOMENT & POMMES DE TERRE AU GRAS DE CANARD
\$

PÉTONCLES FRAIS GRILLÉS

CHOU ROUGE À LA GUANCIALE & SMOKED MEAT MAISON
BEURRE AU CAVIAS ET TRUFFE. CRÉMEUX ET CHIPS DE PANAI
LÉGUMES DE SAISON
47


CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA GRILLÉES

4 CÔTELETTES MARINÉES AUX HERBES FRAÎCHES
ORGETTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET PERLIMPINPIN
SAUCE BORDELAISE & LÉGUMES DE SAISON
65

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ

BŒUF BLUEDOT DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI
CHIMICHURRI À KARI, FLEUR DE SEL
FRITES & LÉGUMES DU MOMENT
12 OZ - 60 // 16 OZ - 74

CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE

1,2 KG DE BOEUF VIEILLI DE L'ÎLE-DU-PRINCE-EDOUARD
FOIE GRAS TORCHON & SAUCE VIN ROUGE
PDT AU GRAS DE CANARD & 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 CLASSIQUE
FOIE GRAS TORCHON MAISON
2 X COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES
2 X TACOS DE BOEUF EFFILOCHÉ & MAYO ÉPICÉE
CROUTONS & LÉGUMES MARINÉS

OU

SURF

4 X PÉTONCLES GRILLÉE BEURRE BLANC, CAVIAR ET TRUFFE
PIEUVRE GRILLÉE À LA PORTUGUAISE
SALADE DE MATANE, ORANGE ET CHIPOTLER
SAUMON BIO FUMÉ À FROID SUR PLACE & SALSA VERDE
CROUTONS & LÉGUMES MARINÉS



ONGLET DE BOEUF ENTIER

GRILLÉ À LA PERFECTION
BEURRE À LA TRUFFE, CHIPS DE GRELOTS
ÉCHALOTES CONFITES AU BALSAMIQUE
TIAN DE LÉGUMES EN COCOTTE AU PESTO ET PARMESAN

OU

WAGYU AUSTRALIEN

14 OZ DE CONTRE-FILET GRILLÉ A À PERFECTION
GLACÉ AU MISO, SOYA, ÉRABLE, ET CANNEBERGES
POMMES DE TERREÀ AU CARRI ET CREVETTES
LÉGUMES DE SAISON & CRUMBLE DE PEAU DE POULET

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
FROMAGE DU QC
SAUCISSONS & VIANDE SÉCHÉE
FOIE GRAS TORCHON
TACOS DE BOEUF EFFILOCHÉ
PICKLES DE LÉGUMES
PIEVRE GRILLÉE

GRANITÉ MAISON

INSPIRATION DU CHEF

LE BOUCHER VOUS EN MET PLEIN LA BOUCHE

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
FILET DE VEAU DE LAIT 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