

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 PÉTONCLE CARI MANGUE 

LÉGÈREMENT ÉPICÉ & NOUILLES DE RIZ FRIT

ou

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

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

ou

CHARCUTERIE ET CIE POUR 2

MAGRET FUMÉ, COPPA, SAUCISSON, FOIE GRAS TORCHON, MARINADE, ETC..

+ 10 PAR PERS.

+

VOL-AU-VENT DE LA FERME

LAPIN, PINTADE, RIS DE VEAU, CHAMPIGNONS, VIN BLANC, CRÈME

ou

FONDUE AU FROMAGE FRIT

CONFITURE DE BACON AU VIN ROUGE

ou

FOIE GRAS POÊLÉ

GAUFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES

+ 15

+

MORUE D'ISLANDE RÔTIE 

TRUFFE, CHIMICHURRI ET LÉGUMES

65

MAGRET DE CANARD RÔTI 

SAUCE FOIE GRAS, PETIT LÉGUMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

65

NOTRE PÂTÉ CHINOIS À LA JOUE DE VEAU 

CAROTTES ÉPICÉES, POMMES DE TERRE AU FROMAGE DE CHÈVRE BIQUERON

69

TARTARE DE BOEUF ÉPICÉ 'FUMÉ' & CROUSTILLANT DE LONZO

CENDRE DE ROMARIN, PIRI-PRI AFRICAÏN. GRELOTS FRITS ET MAYO À LA TRUFFE

78

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

SUR LE GRILL

En deux temps

TARTARE DE PÉTONCLE CARI MANGUE 

LÉGÈREMENT ÉPICÉ & NOUILLES DE RIZ FRIT

ou

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

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

ou

VOL-AU-VENT DE LA FERME

LAPIN, PINTADE, RIS DE VEAU, CHAMPIGNONS, VIN BLANC, CRÈME

ou

FONDUE AU FROMAGE FRIT

CONFITURE DE BACON AU VIN ROUGE

ou

CHARCUTERIE ET CIE POUR 2

MAGRET FUMÉ, COPPA, SAUCISSON, FOIE GRAS TORCHON, MARINADE, ETC...

+ 10 PAR PERS

FOIE GRAS POÊLÉ

GAUFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES

+ 15

+

FILET MIGNON DE VEAU DE LAIT DU QC

POÊLÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET FOIE GRAS TORCHON

8 oz - 70

CARRÉ D'AGNEAU DE KAMOURASKA

ÉMULSION D'HERBES & BALSAMIQUE

78

**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 AUSTRALIEN

COUPE CHICAGO & SAUCE BORDELAISE

14 oz - 135

**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
PIEVRE 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
CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA
JOUE DE VEAU BRAISÉE
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