

FOUGASSE GRILLÉE & BASLSAMIQUE
7

BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5 - 100 GR
50

HÛÎTRES FRÂICHES & MIGNONETTE
6 UN - 22 // 12 UN - 40

FOIE GRAS DE CANARD TORCHON
18

ENTRÉE

ESCABÈCHE DE SAUMON BIO 
MI-CUIT, FUMET À LA BETTERAVE, OIGNONS MARINÉS...

CEVICHE DE PÉTONCLE 
TRUFFE, HERBES, ÉCHALOTES, CITRON...

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON
SAUCE MAISON AUX ANCHOIS, ROMAINE EFFEUILLÉE, BACON CHAUD...

BOUDIN NOIR COCHON 
CHOUX DE BRUXELLE, BACON ET BORDELAISE

POPSICLE FRIT À LA CORÉENNE
RISOTTO AU BISON & SAUCE CORÉENNE ÉPICÉE
+5

NID'RONDELLE DE TARTARE DE BŒUF BBQ
BOEUF 1855 AU RINGOLO BBQ, RONDELLE D'OIGNON FRIT
+7

TATAKI DE CONTRE-FILET DE BOEUF PRIME 
FLAMBÉ AU JACK DANIELS & YOGOURT GLACÉ À LA ROQUETTE
+10

PIEUVRE GRILLÉE 
MARINÉE À LA PORTUGUAISE, CHORIZO & CHIMICHURRI
+15

FOIE GRAS POÊLÉ
GAUFFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES
+ 15

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

PLAT

MORUE D'ISLANDE RÔTIE

TRUFFE, CHIMICHURRI ET LÉGUMES DU MOMENT

50

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF 1855 & GRELOT DE POMMES DE TERRE FRITS

53

SHORT RIBS DE BŒUF BRAISÉ & FUMÉ

SMASH DE POMME DE TERRE FARCI ALL DRESS
SAUCE BBQ AU MIEL & LÉGUMES DU MOMENT

56

BURGER DE BŒUF WAGYU & KOBE

CHEDDAR FORT 2 ANS, BACON GRILLÉ, MAYO AUX HERBES
PAIN BRIOCHÉ & SALADE VERTE BALSMIQUE & CÂPRES FRITS

60

FILET DE VEAU DE LAIT GRILLÉ

CHAMPIGNONS DE VAL-MORIN POÊLÉS & FOIE GRAS TORCHON
LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE

64

LINGUINI AUX FRUITS DE MER

HOMARD, CREVETTES, PÉTONCLE
BISQUE DE HOMARDS, CRÈME, VIN BLANC, AIL, BASILIC...

68

BAVETTE DE BŒUF WAGYU D'AUSTRALIE 'TERRIYAKI'

ÉPICES A LA JAPONNAISE, WASABI, NORI, GINGEMBRE, SÉSAME
LÉGUMES DU MOMENT ET POMME DE TERRE

90

FAUX-FILET DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉ

BŒUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI
MÉLANGE PARFAIT D'AMOUR, D'Ail, D'HERBES, DE GRAS & DE FLEUR DE SEL
LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE

12 OZ - 70 // 16 OZ - 88

CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE -POUR 2 PERSONNES-

BŒUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI
DUO DE SAUCES FLEUR DE SEL ET PLEIN D'AMOUR
LÉGUMES DU MOMENT & POMME DE TERRE

178

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

LE GRAND VERRAT

... à partager entre deux cochons !

SURF

HUÎTRES X 4
CEVICHE DE PÉTONCLE, TRUFFE & HERBES
PIEUVRE GRILLÉE
BRANDADE DE MORUE FRIT
SAUMON FUMÉ A FROID BIOLOGIQUE

OU

TURF

TARTARE DE BŒUF TRUFFÉ
TATAKI DE CONTRE-FILET DE BŒUF PRIME
FOIE GRAS TORCHON
2 MINI BRUGER DE JOUE DE PORC CONFIT ET FUMÉE
CHAMPIGNONS MARINÉES

+

CONTRE-FILET DE BŒUF WAGYU D'AUSTRALIE

ÉPICES KANSAS,, GRAS DE BŒUF KOBE FONDU, AIL FRAIS, ETC..
CHAMPIGNONS SAUVAGES EN SAUCE AI VIN ROUGE ET THYM FRAIS
LÉGUMES DU MOMENT & GRELOT DE POMMES DE TERRE FRITES

OU

MIX GRILL & GNOCCHI

CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA AUX HERBES, BAVETTE DE VEAU DE
LAIT MARINÉ, CREVETTE PIRI-PIRI, BACON FUMÉ.
GNOCCHI POËLÉ, PETITS LÉGUMES, TOMTATE CERISE, AIL, VIN BLANC,
CIBOULETTE, FOND DE VEAU, ETC..

195\$ POUR 2

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

Sur réservation seulement

PARTAGER ENTRE
4 TÊTES DE COCHON

PLATEAU DE NOS CLASSIQUES LTDC

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE
BUFFARELLA DE SAINT-LIN
SAUCISSONS & VIANDE SÉCHÉE
FOIE GRAS TORCHON
ARRANCINI FERMIER FRIT
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
POMME DE TERRE À LA CRÈME
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