

# ENTRÉE

{  
**HUÎTRES FRAÎCHES DU MOMENT**  
MIGNONETTE & CITRONS GRILLÉS  
6 UN - 22 // 12 UN - 40  
}

## **CÉSAR LES TÊTES DE COCHON**

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

15

## **BOUDIN NOIR COCHON**

CHOUX DE BRUXELLE, BACON ET BORDELAISE

16

## **CHAUDRÉE DE PALOURDES À LISON**

BAGUETTE DE PAIN GRILLÉE COCHONNE

17

## **TORCHON DE FOIE GRAS DE CANARD**

OIGNONS CONFITS, CROUTONS ET FLEUR DE SEL

19

## **TARTARE DE SAUMON BIO PIRI-PIRI**

COCO RÔTI, YUZU, ÉCHALOTES, GALETTE DE RIZ, ETC...

21

## **CARPACCIO DE BISON & LOUIS D'OR**

POMMES VERTES & GRAINES DE CITROUILLE TORIFIÉES

23

## **PIEVRE GRILLÉE**

MARINÉE À LA PORTUGUAISE, CHORIZO & CHIMICHURRI

27

## **FOIE GRAS POÊLÉ**

GAUFFRE AU CARRÉ AUX DATTES & CONFITURE DE CERISES

28

## **BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5**

100 GR POÊLÉ AVEC AMOUR

50

# PLAT

## TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF 1855, CROUTONS, SALADE VERTES & FRITES

35

## MORUE D'ISLANDE RÔTIE

PURÉE DE COURGE, POIREAUX FRITS & LÉGUMES DE SAISON

38

## BURGER DE BŒUF & CHAMPIGNONS

BACON GRILLÉ, CHEDDAR 2 ANS, DIJONNAISE À L'ÉRABLE

PAIN BRIOCHÉ, SALADE VERTE & FRITES

RÉGULIER 39 / FOIE GRAS POÊLÉ +18

## TAGLIATELLE MEATBALL DU BOUCHER

BISON, BOEUF, VEAU ET AGNEAU DU QC & VIN ROUGE

TOMATES, AIL FRAIS, BACON, TOMATES

42

## ONGLET DE BOEUF GRILLÉ & OS À MOELLE

SABAYON AU BEURRE ET PORTO BLANC, ÉCHALOTES & AIL CONFIT

LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE

46

## 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 - 57 // 16 OZ - 73

## CARRÉ D'AGNEAU DE KAMOURASKA GRILLÉ

HERBES FRAÎCHES, BALSAMIQUE VIEILLI & HUILE DE ROMARIN

LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE

69

## CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE

**-POUR 2 PERSONNES-**

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

FOIE GRAS TORCHON & SAUCE VIN ROUGE

LÉGUMES DU MOMENT & POMME DE TERRE

170 POUR 2



# LE GRAND VERRAT

*... à partager entre deux cochons !*

## SURF

HUÎTRES X 4  
PIEUVRE GRILLÉE  
CEVICHE DE PÉTONCLE, TRUFFE & HERBES  
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 D'ÉFFILOCHÉ DE PORC FUMÉE BBQ  
CHAMPIGNONS MARINÉES

+

## CONTRE-FILET DE BŒUF WAGYU D'AUSTRALIE 'TERRIYAKI'

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

OU

## BANG BANG DE CANARD & GNOCCHI

MAGRET DE CANARD RÔTI, FOIE GRAS POÊLÉ, PILON DE CANARD CONFIT.  
GNOCCHI POÊLÉ AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES  
CRÈME, AIL, VIN BLANC, CIBOULETTE, FOND DE VEAU, ETC..

**198\$ POUR 2**

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

# 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 DE BISON  
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  
CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA  
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