

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

CHAUDRÉE DE PALOURDES À LISON

BAGUETTE DE PAIN GRILLÉE COCHONNE

16

BOUDIN NOIR COCHON

CHOUX DE BRUXELLE, BACON ET BORDELAISE

17

TORCHON DE FOIE GRAS DE CANARD

OIGNONS CONFITS, CROUTONS ET FLEUR DE SEL

19

FEUILLETÉ BISON BOURGUIGNON

BISON BRAISÉ, CHAMPIGNON, MIEL, VIN ROUGE, ETC...

20

BUFFARELLA DE SAINT-LIN POUR DEUX

ROSETTE DE LYON, SERANO, OLIVE KALAMATA, CROUTON, ETC...

32 POUR 2

PIEVRE GRILLÉE

MARINÉE À LA PORTUGUAISE, CHORIZO & CHIMICHURRI

27

FOIE GRAS POÊLÉ

TARTE TATIN POMMES ET ÉCHALOTES. GRAINES DE CITROUILLE

28

BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5

100 GR POÊLÉ AVEC AMOUR

50

PLAT

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF 1855, CROUTONS, SALADE VERTE & FRITES

36

CONCHIGLIE CANARD CONFIT

BELLAVITANO, CHAMPIGNONS, VIN ROUGE, FOND DE VEAU
AIL FRAIS, BACON, CRÈME 35%

38

MORUE D'ISLANDE RÔTIE

TOMATES CONFITES ET TRUFFE. LÉGUMES DE SAISON

40

BURGER DE BŒUF & CHAMPIGNONS

BACON GRILLÉ, CHEDDAR 2 ANS, DIJONNAISE À L'ÉRABLE
PAIN BRIOCHÉ, SALADE VERTE & FRITES

RÉGULIER 42 / FOIE GRAS POÊLÉ +18

OSSO BUCO DE VEAU CLASSIQUE

CONCASSÉ DE TOMATES, VIN BLANC, FOND DE VEAU
GRATIN DAUPHINOIS & LÉGUMES DU MOMENT

44

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

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 MINIS BURGERS DE NOTRE FUMOIR
CHAMPIGNONS MARINÉES

+

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

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

OU

MIX GRILL & GNOCCHI

CARRÉ D'AGNEAU DE KAMOURASKA
BAVETTE DE VEAU DE LAIT ET PÉTONCLES GRILLÉS
GNOCCHI POÊLÉS, LÉGUMES, AIL, BORDELAISE, FROMAGE FONDANT

198\$ POUR 2

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
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 VIEILLIE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
CÔTE DE VEAU DE LAIT KANSAS
CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA
SAUCISSES DU BOUCHER GRILLÉES
SAUCE MAISON ET BEURRE COMPOSÉ
POMME DE TERRE DU MOMENT
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