

Créez votre table d'hôte 4 services pour 65\$ par personne,
taxes et service en sus

Entrée – Soupe – Plat principal – Dessert

Des suppléments peuvent s'appliquer

*Create your 4-course table d'hôte for \$ 65 per person,
taxes and service not included*

Starter - Soup - Main course – Dessert

Supplements may apply

Veillez aviser votre serveur en cas d'allergies
Please notify your server in case of allergies

LES ENTRÉES APPETIZERS

T. H.

Arancini au fromage, salade de roquette <i>Cheese Arancini, Arugula Salad</i>	14	
Salade d'endives et roquette, noix grillées aux épices, bleuets séchés, vinaigrette au balsamique blanc <i>Endive and arugula salad, grilled walnuts with spices, dried blueberries, white balsamic dressing</i>	14	
Rouleau de canard croustillant <i>Crispy duck roll</i>	19	
Saumon fumé maison, érable de chez Brunelle et poivre du moulin <i>House-smoked Salmon, Local Maple and Fresh-ground Pepper</i>	20	+5
Foie gras au torchon cuit au naturel, bleuets séchés et pain brioché <i>Slow-Cooked Foie Gras Torchon, Dried blue berry, and Brioche Bread</i>	20	+5
Tartare de bœuf Angus, oignons et câpres <i>Angus beef tartar with onions and capers</i>	22	+6

L'INTERMÈDE INTERLUDE

Marmite fumante du jour <i>Today's Steaming Pot of Soup</i>	6	
---	---	--

LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

	T. H.
Pâtes du jour <i>Pasta of the day</i>	20
Fish & chips, sauce tartare <i>Fish & Chips, Tartar Sauce</i>	23
Burger de bœuf ou poulet ou végétarien, frites et salade <i>Beef, chicken or vegetarian burger, Fries and Salad</i>	25
Quinoa, tofu brouillé aux oignons, poivrons et pleurotes caramélisés au paprika <i>Quinoa, scrambled tofu with onions, caramelized peppers and mushrooms, paprika</i>	25
Suprême de canard cuit sous vide, jus réduit au madère <i>Sous Vide Duck Breast, Madeira Reduced Jus</i>	35
Bavette de bœuf, frites, beurre aux échalotes <i>Beef Flank Steak, Fries, Shallot Butter</i>	38
Filet de truite arc-en-ciel des Bobines, crème acidulée et perles de citron <i>Fillet of Townships Rainbow Trout, Lemon Pearls and Tangy Cream</i>	39
Jarret d'agneau cuit sous vide, ail et romarin <i>Sous Vide Lamb rack, with Garlic and Rosemary</i>	39
Filet mignon de bœuf, sauce poivre noir et cognac <i>Beef filet mignon, Black Peppercorn and Cognac Sauce</i>	50 +10

LES DESSERTS DESSERTS

		T. H.
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	12	
Tarte au sucre revisitée <i>Sugar pie in a jar</i>	12	
Tarte au citron meringuée <i>Lemon pie, meringue</i>	12	
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	6	
Trilogie de fromages du Québec <i>Quebec cheese trilogy</i>	16	+5