

MENU PLAISIR

150\$

Pour 2 personnes
For 2 people

Taxes et service en sus
Taxes and gratuities not included

Disponible du dimanche au mardi
Available Sunday to Tuesday

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + BOUTEILLE DE VIN + CAFÉ/THÉ
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + BOTTLE OF WINE + COFFEE/TEA

ENTRÉES STARTERS

La Planche pour deux | Fromages, charcuteries, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons

The Board for two | Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons

Gâteau de légumes au chèvre frais et roquette

Vegetable cake with fresh goat cheese and arugula

Tartare de bison, mayo chipotle et pop corn au paprika

Bison tartare with chipotle mayo and paprika popcorn

Gravlax de saumon, crème sûre à l'orange

Salmon gravlax, orange flavour sour cream

PRINCIPAUX MAIN COURSES

Gnocchi sans gluten, poêlée de champignons persillade et noisettes torréfiées

Gluten-free gnocchi with sautéed mushrooms, parsley, and toasted hazelnuts

Pavé de morue au fenouil confit, sauce anisée

Cod fillet with caramelized fennel and anise-flavored sauce

Osso bucco de veau, tagliatelles fraîches au miel et romarin

Veal osso buco with fresh tagliatelle infused with honey and rosemary

Inspiration du Chef

Chef's inspiration

DESSERTS

Sorbets maison (2 saveurs)

Homemade sorbets (2 flavors)

Surprise chocolatée

Chocolate surprise

Tarte au sucre maison

Homemade sugar tart