

TABLE D'HÔTE

Créez votre table d'hôte 4 services en ajoutant 24\$ au prix du plat principal choisi.

*Supplément de 6\$ pour l'entrée de crevettes poêlées et tartare de cerf

*Supplément de 8\$ pour l'entrée de carpaccio de cerf

POTAGE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

KRÉATION SUCRÉE AU CHOIX

THÉ OU CAFÉ

POTAGES

CRÈME DE LÉGUMES

Légumes du jardin selon notre arrivage

/ 7

POTAGE DU MOMENT

Informez-vous à votre serveur

/ 8

CRÈME D'OIGNONS DOUX

INFUSÉE À L'ESTRAGON FRAIS

Cubes de canard fumé, cubes de cheddar fort et noix de cajou rôties au miel

/ 8

ENTRÉES

SALADE MESCLUN

Légumes croquants et vinaigrette au choix

/ 7

TARTARE DE SAUMON À LA GRANNY SMITH 2oz

Saumon de l'Atlantique, lime, coriandre, pommes, vinaigrette vierge, roquette, caramel balsamique et croûtons

/ 10

TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS-DES-MONTS

Pickles d'échalotes, câpres, fromage crémeux à l'aneth et croûtons

/ 10

RILLETTE DE PORC ET CANARD

Accompagnée d'un chutney de canneberges et pains d'épices

/ 10

SALADE DE CHEDDAR FORT PANÉ

Pommes, fenouil, échalotes et son nid de salade
Portion modérée en table d'hôte

/ 12

CREVETTES POÊLÉES

Quatre crevettes, salade de roquette et sa salsa de mangues et tomates
Supplément en table d'hôte

/ 16

TARTARE DE CERF 2oz

Duxelles de champignon, persil, bacon, huile d'olive et miel, surmonter de chips de panais et d'un pudding au poivron rouge
Supplément en table d'hôte

/ 16

CARPACCIO DE CERF

Carpaccio de cerf laqué à l'érable et au thé servi avec mousse de bière blonde, cheddar vieilli, champignons marinés, sriracha maison et chips de panais
Supplément en table d'hôte

/ 18

ENTRÉE EN INSPIRATION

Informez-vous à votre serveur

PÂTES ET PIZZAS

Les pizzas sont accompagnées de frites et mayonnaise chipotle ou d'une salade.
Supplément de 2\$ + taxes pour frites de patates douces accompagnées de notre
mayonnaise chipotle.
Gratinez vos pâtes pour un supplément de 5\$

PIZZA FINE AU POULET

Piments sucrés, champignons, oignons verts, poivrons rouges, / 19
fromage mozzarella et sauce barbecue

PIZZA FINE AUX LÉGUMES

Piments sucrés, champignons, oignons verts, poivrons, tomates, / 19
pickles d'échalotes et ses autres, sauce tomate, fines herbes et
fromage mozzarella ou fromage de chèvre

RAVIOLIS FARCIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES GRILLÉS

Réduction crémeuse au pesto de tomates séchées et asperges grillées / 21

GNOCCHIS

Sauce crème, cari, safran et vin blanc, servi avec asperges, poivrons, petits / 29
pois, chorizo et crevettes

KRÉATIONS SANTÉS

SALADE D'EDAMAME

Pois chiches, pommes vertes, raisins rouges, échalotes françaises, noix / 17
de grenoble, tomates raisins, chèvre et vinaigrette grecque

SALADE FRAÎCHE

Raisins rouges, noix de cajou, laitue mesclun, pickles d'échalotes françaises, / 15
vinaigrette aux herbes fraîches et réduction de balsamique
Ajoutez du poulet grillé, mariné aux pommes / 5

CHILI BLANC FAÇON KINIPI

Pomme de terre douce, chou-fleur, maïs, pois chiches, cari, crème sûre épicée à / 19
la lime, fromage mozzarella, accompagné d'un pain naan grillé

SALADE À LA TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS-DES-MONTS

Fenouil, pignons de pin, pickles d'échalotes françaises, laitue mesclun, / 22
vinaigrette au balsamique et sirop d'érable

PLATS PRINCIPAUX

Accompagnés de frites et mayonnaise chipotle ou d'une salade.

Supplément de 2\$ + taxes pour frites de patates douces accompagnées de notre mayonnaise chipotle.

BURGER DE BOEUF AAA (sans hormones)

Oignon frit, mayonnaise à l'érable, bacon, roquette et cheddar fumé / 22

FISH N FRIES D'ISLANDE

Morue d'Islande, panure à la bière Tignasse avec sa sauce tartare / 28
(mayonnaise, crème sûre, cornichon, citron, céleri et capre)

TARTARE DE SAUMON À LA GRANNY SMITH

Saumon de l'Atlantique (6 oz), Lime, coriandre, pommes, vinaigrette vierge, / 29
roquette, caramel balsamique et croûtons

CÔTES LEVÉES

Cuisson lente avec notre sauce BBQ maison / 29

TARTARE DE CERF

Duxelles de champignon, persil, bacon, huile d'olive et miel, surmonter de / 42
chips de panais et d'un pudding au poivron rouge

PLATS PRINCIPAUX

Accompagnés de légumes du moment

/ 25

PAVÉ DE SAUMON CONFIT

Mariné cajun et érable, salsa fraîche à la mangue et purée de / 29
betteraves

BAVETTE DE BISON POÊLÉE CERTIFIÉE HÉRITAGE (6 OZ)

Asperges, champignons, panais trois façons, bleuets marinés, / 39
sauce vin rouge et échalote

MIGNON DE BOEUF AAA CERTIFIÉ ANGUS (6 OZ) (sans hormones)

Sauce brandy et cinq poivres et figue confite au porto / 44

TERRE & MER

Mignon de boeuf AAA certifié Angus (6oz), sauce brandy et cinq / 54
poivres, figue confite au porto, 5 crevettes et beurre à l'ail

INSPIRATION DU CHEF

Informez-vous à votre serveur