

LES PLATS

PÂTES ET +

FETTUCCINE 36.- CREVETTES D'ARGENTINE

Pâtes cuites au vin blanc nappées de pesto crémeux de tomates séchées, crevettes d'Argentine poêlées au beurre de citron, salicorne, chip de tomates ancestrales et zeste de citron confit.

O.G ALLA BOLOGNAISE 33.- ET SES POLPETTES

Pâtes fraîches, sauce bolognaise classique, polpettes maison aux herbes et 3 fromages, crème de Sauvagine, oignons confits au balsamique blanc, Boursin maison et petit pain chaud au poivron et oignons caramélisés.

GNOCCHIS 33.- CHEDDAR FORT ET POIRE

Sauce crémeuse au balsamique blanc, Sauvagine et thé du Labrador, poire confite au sirop, pancetta au poivre, poireaux fondants, huile de romarin, copeaux de cheddar fort et crumble de pacanes.

RISOTTO DE HOMARD 39.-

Homard de la Gaspésie, chorizo poêlé, Pastis, bisque de homard, parmesan frais, accompagné de pince de homard au beurre de chipotle, lamelles de fenouil et vrilles de pois.

RISOTTO AU CANARD CONFIT 38.- ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Bolets, cèpes, pleurotes, trompettes de Maures, vin blanc, parmesan frais, chips de shiitaké, poussière de champignon et cuisse de canard confite.

POISSONS

FILET DE TRUITE BLANCHE 36.-

Bouillon de lait de coco, huile de basilic, chutney d'ananas épicés, pommes de terre rissolées, courgettes d'été à la fleur d'ail, pois sucrés, espuma ananas et yuzu.

SÉBASTE N'CHIPS 29.-

Filet de Sébaste frit dans une panure légère au Corn Flakes, sauce gribiche aux épinards, citrons confits, salade de chou maison aux herbes fraîches et frites.

VIANDES

MÉDAILLON DE CERF 44.- DU QUÉBEC

Cuit sous vide et poêlé au beurre de pomme, servi sur os à moelle avec pommes dauphines au parmesan fumé, poêlée de champignons sauvages et asperges, concassé d'avelines torréfiées, sauce moutarde, pommes caramélisées et Calvados.

RIB EYE WTF 15OZ 69.-

Faux filet AAA Sterling 15oz cuit sous vide, poêlé au beurre de truffe moussant, servi avec poêlée de champignons sauvages à l'ail, sauce au poivre vert, frites à la truffe et parmesan.

BAVETTE DE BOEUF 39.-

Bavette de bœuf Angus 8oz marinée cuite sur le grill, échalotes caramélisées aux lardons, légumes au beurre, pommes de terre rattes confites au gras de canard et sauce au poivre vert.

SNACKS DE LUXE

BURGER POULET GRILLÉ 28.-

Pain brioché, haut de cuisse de poulet grillé, pancetta laquée au caramel de bière blanche, fromage Boursin maison, laitue, tomates, servi avec frites et salade de chou maison.

BURGER KEVIN BACON LOVER 29.-

Bœuf & bacon, fromage, confit d'oignon, piment, bacon laqué à la sriracha et miel, laitue, tomate, cornichon, mayo au bacon, servi dans un pain brioché avec frites et salade de chou maison.

POUTINE STEAK AUX POIVRES 29.-

Frites maison, fromage grains Bergeron, émincé de bavette de bœuf épicé, sauce aux 3 poivres, oignons verts et piri-iri.

LES À CÔTÉS

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 12.-

POÊLÉE DE LÉGUMES AU BEURRE 8.-

Frites maison ou de patate douce 6.-

MINI POUTINE SAUCE AUX POIVRES 12.-

PINCE DE HOMARD 15.-

MÉLANGE D'OLIVES CHAUDES 12.-