

MENU

COCKTAILS DE LA PLACE

Portoloin	14
Sangria Porto, rhum, canneberge, cannelle, orange	
Cherry fashioned	14
Whisky Baril Caché, sirop cerise, Angostura *Aussi disponible en version allongée	
Basilisk	14
Gin verde, huile de basilic, lime	
Golf du Mexique	14
Tequila, mezcal, amermalade, sirop simple et lime	

ENTRÉES

Potage du moment	9
Garnitures appropriées	
Salade mesclun	12
Orange, chèvre, pumpernickel et vinaigrette canneberge	
Soupe à l'oignon, fromage comté	17
Bière, lardons	
Pétoncles saisis à l'unilatérale	24
Prosciutto, relish d'échalottes et purée de blé d'inde	
Plateau à partager / 2	36
-Tête fromagée frite, gribiche -Foie gras torchon, beurre de pommes -Saumon fumé, crème aux herbes, oignons marinés	
Entrée du moment	P.M.
Selon l'inspiration de l'équipe	

PROMOTIONS

Mardi et mercredi soir	Bouteilles 40% de rabais
Jeudi	BAR : 2 pour 1 de 5 à 7
Midis	3 plats à 19\$
• Promotions non jumelable	

PLATS

	ent/ plat
Tartare saumon (F-S)	18 / 35
Guacamole, mangues et shishito grillé	
Tartare de canard (F-S)	22 / 42
Pistache, huile de truffe, ail noir	
Fettucine aux fruits de mer	47
Bisque, escargots, calmars, pétoncles et noix de pin	
Burger Juju (F)	41
Boulette de Wagyu QC ½ livre, foie gras poêlé, pacanes, oignons confits et mayonnaise canneberges	
Burger Vieux Lap (F)	35
Boulette de Wagyu QC ½ livre, salsa de champignons, moutarde, saucisson et fromage Comté	
Burger Presque classique (F)	31
Boulette de Wagyu QC ½ livre, cornichons, tomates et laitue	
Pièce du Boucher (F)	P.M.
Sauce poivre vert et baril caché	
Fish and chips de morue (F-S)	36
Sauce tartare au citron confit	
Risotto Umami	37
Betterave, champignons, p'tit chou et noisettes	
Joue de veau	48
Braisée dans la bière et l'érable, purée au skwik skwik	
Plat du jour / Arrivage	P.M.
Boudin	38
Paires, dumpling ricotta-courge, caramel de vin rouge	
Filet mignon AAA	59
Gratin Dauphinois, légumes, sauce porto	
Carré d'agneau	63
Sauce au laurier frais, ratatouille, pois chiches	
• Pain sur demande	