



ENTRÉES

Rondelles d'oignon

Servi avec miel

11.74

Ailes de poulet

Sauce buffalo et mayonnaise au fromage bleu
À partager

12.83

Demi-Camembert

Camembert de la fromagerie Alexis de Portneuf,
chutney de cerises noires et betteraves à la bière
Rosavie

19.56



Demi-Camembert

Tartare de saumon (3oz)

Mayonnaise au citron brûlé et caviar de mujol
Servi avec croûtons et salade

16.96

Tartare de boeuf (3oz)

Mayonnaise à la truffe et parmesan
Servi avec croûtons et salade

18.04



Tartare de saumon (3oz)

Burratini

Purée de pêche, tomates confites, réduction
balsamique et noix de Grenoble
Servi avec croûtons

21.09

Chips maison

Épices BBQ fumées au bois de pommier

10.00

Pommes de terres pont-neuf, truffe et parmesan

Pommes de terre pont-neuf, fleur de sel,
mayonnaise à la truffe, parmesan et herbes
fraîches

11.96



Pommes de terres pont-neuf, truffe et parmesan

Assiette mixte

4 ailes de poulet, rondelle d'oignons et chips

18.04

Assiette à partager

Cornichons frits, bâtonnets de fromage, calmars
frits et ailes de poulet

29,79



Assiette mixte



PLATS PRINCIPAUX

Salade César au poulet

21.09

Romaine, vinaigrette César, câpres frites, parmesan croûtons et lardons



Salade d'asperges et parmesan

23.05

Asperges, roquette, tomates confites, fenouil, noix de Grenoble, parmesan, vinaigrette à la bière Voyer et œuf poché coulant

Ailes de poulet

23.05

Asperges, roquette, tomates confites, fenouil, noix de Grenoble, parmesan, vinaigrette à la bière Voyer et œuf poché coulant

Grilled cheese au canard confit

25.00

Pain campagnard, fromage cantonnier de la fromagerie Alexis de Portneuf, oignons confits et canard effiloché
Servi avec frites et salade de chou

Burger de boeuf AAA Angus

25.00

Mayonnaise à la truffe, ketchup de champignons, fromage le Cantonier de la fromagerie Alexis de Portneuf, roquette
Servi avec frites et salade de chou



Table d'hôte disponible (mardi au vendredi - 11 h à 14 h)
Inclut potage ou salade maison

Tartare de saumon (6oz)

30.00

Mayonnaise au citron brûlé et caviar de mujol
Servi avec croûtons, frites et salade

Tartare de boeuf (6oz)

32.83

Mayonnaise à la truffe et parmesan
Servi avec croûtons, frites et salade



Raviolis au homard

31.96

Raviolis deux couleurs farcis de homard et ricotta, beurre blanc au safran, fenouil et asperges

Filet mignon (6oz)

51.97

Filet de boeuf Angus AAA 6oz, sauce aux poivres, légumes de saisons et pommes de terre pont-neuf



DESSERTS

Gâteau double chocolat

11.74

Servi avec crème vanillée et petits fruits

Gâteau au fromage dulce de leche

11.95

Servi avec crème vanillée et petits fruits