

• **ENTRÉES** •

Huîtres (6)

Vinaigre de cidre de glace des Vergers de la Colline

15 \$ (3 \$ / huître add.)

Craquant

Speck fumé et fromage cheddar

7 \$

Ballottine de foie gras

Caramel de cidre de glace, abricots poché à la cardamome et cannelle

16 \$

L'assiette du travailleur

Terrine, Rillons, Bajoues fumées de porcelet, vieux cheddar et ses condiments

14 \$

Tartare de bœuf

Coupé au couteau, mayonnaise pimentée aux cornichons sucrés et aux câpres, croûtons à l'ail

12 \$

Le duo de saumon

Tartare de saumon frais au sésame, saumon fumé maison, yogourt au thym, croûtons de pain au fenouil

11 \$

La soupe de la truie

Soupe à la bière et oignons caramélisés, lard fumé, haricots blanc, fromage 14 Arpents de La Fromagerie Médard

10 \$

La salade

Jeune roquette, pacanes torréfiées et figues pochées à la vanille, vinaigrette aux pacanes

9 \$

Potage du moment

6 \$

• **PLAT À PARTAGER** •

Le Méga tout cochon (à partir de 4 personnes)

Côte levée • Côtes de porc fumé grillées • Jarrets braisés – jus de braisage et frites au parmesan

32 \$ / pers.

**** Encore plus Cochon : option foie gras poêlé + 10 \$ ****

• **BÊTES À CORNES** •

Côte de bœuf Angus Prime à l'os grillée (16oz)

Pommes de terre rattes à la sarriette confites au gras de canard, légumes de saison et sauce au Cognac

38 \$

Médaille d'entrecôte de bœuf Angus Prime poêlé

Beurre à l'estragon, purée de pommes de terre à l'ail rôti

32 \$

Burger de veau

Pain aux oignons, champignon Portobello, FOIE GRAS POËLÉ, frites au parmesan

27 \$

Tartare de bœuf

Coupé au couteau, mayonnaise pimentée aux cornichons sucrés et aux câpres, chips de patates douce, salade de betteraves à l'huile de truffes

25 \$

• **DE LA MER** •

Arrivage du jour

Prix du marché \$

Pétoncles géantes mi-fumées

Sur galette de polenta, caramel de Balsamique blanc et sirop d'érable, salade tiède de bette à carde et sa vinaigrette

26 \$

Le duo de saumon

Tartare de saumon frais au sésame, saumon fumé maison, yogourt au thym, croûtons de pain au fenouil

22 \$

• **COCHON** •

Cochonne à s'en lécher les doigts

La côte levée (baby back ribs) fumée, frites au parmesan et salade de céleri rave et betterave à l'huile de thym et citron

35 \$

Steak de porcelet de lait de la ferme de St-Canut

Sauce aux champignons, légumes au thym et frites au parmesan

32 \$

Côte de porc fumée et grillée

Purée de pommes de terre douces, légumes de saison et jus de braisage

24 \$

• **DE LA BASSE-COUR** •

Demi-Coquelet rôti à la sarriette

Sauce au citron confit, légumes de saison et pommes de terre rattes à la sarriette confites au gras de canard

24 \$

La salade de cuisse de canard confite

Jeune roquette, pacanes torréfiées et figues pochées à la vanille, vinaigrette aux pacanes

21 \$

• **PLAT VÉGÉTARIEN** •

Gnocchi maison, sauce crémeuse, champignons, asperges et tomates confites

20 \$

• **ACCOMPAGNEMENTS** •

Panier de grosses frites au parmesan – 5 \$

Légumes de saison – 4 \$

Purée de patates douces et amandes rôties – 3 \$

Pommes de terre rattes confites au gras de canard et sarriette – 3 \$

Mousseline de pommes de terres à l'ail rôti – 3 \$