

Les entrées

Petite verdure		6
Crème de tomate à l'ancienne, fromage gruyère	4	7
Gravlax de saumon, mousse chèvre betterave		12
Tartine d'escargots, chanterelles, noisette, crème parfumée à l'ail, cerfeuil		12
Charcuteries biologiques		13
Foie gras torchon, confiture d'oignons		13
Frites au gras de canard <i>mayo de Boris ou traditionnelle</i>		6
Patatas bravas et aïoli		8
Poutine sauce huancaïna	10	
avec poulet		17

Les plats

Céleri-rave grillé, purée de noix d'acajou, sauce coco-cari		20
Truite rôtie et noix caramélisées sur verdure		22
Poulet tonnato		22
Salade de canard, de riz et quinoa, chutney de poire		22
Tartare de saumon, frites et/ou salade	12	24
Tartare de bœuf, frites et/ou salade	12	24

<i>Soupe</i>	
<i>Entrée</i>	
<i>Pâte</i>	
<i>Risotto / quinotto</i>	
<i>Plat</i>	
<i>Dessert</i>	

Boris du moment

Boudin sur tartiflette pomme tatin	13	24
Risotto au canard, pleurotes, sauge, crème et orange	13	24
Flétan beurre blanc au goémon, p.d.t. rattes, légumes		28
Lapin braisé, gnocchis au citron confit et au romarin, bette à carde		29
Filet mignon, légumes et beurre chimichurri	25	170 / 250 gr / 32

Les desserts

Sorbet au cupuaçu		7
Glace au fromage, coulis à la goyave		9
Marquise au chocolat, caramel à l'érable salé	5	9

Les fromages du Québec

7 \$ / portion

Chevalier brie triple crème, pâte molle à croûte fleurie, lait de vache pasteurisé	Montérégie
Ermite, bleu à pâte persillée semi-ferme au lait pasteurisé de vache	Cantons-de-l'Est
Chèvre à ma manière, fromage fermier, lait pasteurisé de chèvre	Centre-du-Québec
Fleur des Monts, lait de brebis, pâte pressée non-cuite	Centre-du-Québec

Certifié Sans Gluten - Vérifié

