

Les entrées

** Petite verdure		6	
* Crème de tomate à l'ancienne, crumble au parmesan		7	
Guédille de tartare de saumon		10	
** Soupe à l'oignon gratinée aux fromages d'ici		12	
Nem de champignons et de fromages, confiture de figues		12	
* Charcuteries		12	
** Tataki de bœuf, aji péruvien		12	
* Foie gras torchon, confiture d'oignons et d'aronias		14	
** Patatas bravas et aioli		8	
** Frites au gras de canard <i>mayo de Boris ou traditionnelle</i>		6	
** Poutine sauce huancaïna		10	
<i>avec poulet</i>			18

Les plats

** Plat végétarien / végétalien			20
** Truite rôtie et noix caramélisées sur verdure			20
** Assiette méditerranéenne avec poulet grillé			21
** Tartare de saumon, frites et/ou salade	12		23
** Sandwich canard confit, pommes, mayo chutney camerise, frites et/ou salade			23
** Tartare de boeuf, frites et/ou salade	13		25

* Pâte du moment	
** Risotto du moment	Boris du moment		13	25
Plat du moment			

Boudin sur tartiflette pomme tatin				24
* Papardelles fraîches, sanglier braisé, radicchio, oignons, lardons, champignons				25
** Omble de l'Arctique, légumes croquants, 2 mayos				27
** Lapin à la moutarde et aux 8 poivres, gratin dauphinois				27
** Flétan, champignons, rattes, soupçon d'ail, pourpier				30
** Filets mignons etc.	<i>180 / 270 gr</i>		25	/ 33

Les desserts

** Sorbet cupuaçu				7
** Glace au fromage, coulis à la goyave				9
** Marquise au chocolat, caramel à l'érable salé et crumble vanillé		5		9
Pet de sœur				10

Les fromages du Québec

7 \$ / portion

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

Montréal
 Cantons-de-l'Est
 Centre-du-Québec
 Centre-du-Québec

** sans gluten * sans gluten possible

Tous nos bouillons sont certifiés sans gluten

pain et pain sans gluten sur demande