






ENTRÉES

Soupe à l'oignon caramélisée, déglacée au vin rouge, croûtons d'oka à la torche et au poivre vert 	12,50 \$
Brie panné en croûte de panko, chutney de canneberges au cacao et cornichons marinés maison 	19,50 \$
Mousse de foie de volaille, champignons marinés, racines croustillantes et gélification de sauce aux piments forts	19,50 \$
Tartare de bœuf, copeaux de fromage Le Caveau, moutarde et huile de truffe, croutons maison et verdurette	22 \$
Salade César, aïoli, bacon, parmesan et croûtons de levain	14,50 \$

À PARTAGER

Trio de tapas pour deux personnes : 	
• bruschetta au chèvre et basilic	
• hummus buffalo maison	20 \$
• olives marinées au citron confit	

PLATS

Tartare de bœuf, copeaux de fromage Le Caveau, moutarde et huile de truffe, croûtons maison et frites allumettes	34 \$
Bœuf bourguignon avec sauce marchand de vin, champignons et carottes braisées accompagné de pomme de terre gelot à la plancha	34 \$
Boudin de Charlevoix, pommes grillées, purée de courge butternut au sirop d'érable, croustilles de racines et demi-glace au girofle	32 \$
Poitrine de poulet sauce au beurre, riz basmati aux épices indiennes et légumes de saison grillés 	32 \$
Burger de pois chiche en croûte de panko aux oignons caramélisés, frites allumettes et mayonnaise chipotle 	28 \$
Salade César au poulet grillé, aïoli au curcuma, bacon, parmesan et oignons rouges marinés	28 \$

DESSERTS

Brownie fondant à la patate douce et coulis au cacao	10 \$
Pouding chômeur, caramel au chocolat lacté et crème à la cassonade	10 \$
Gâteau aux carottes, ananas confits et crèmeux à la vanille	10 \$

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Lanières de poulet croustillant et frites allumettes	16 \$
Pâtes du moment au gré des saisons	14 \$