



## Entrées

Huîtres Trésors du Large, mignonette maison et citron - 6 ou 12	18/36
Potage du moment et sa garniture	8
Cheddar poêlé de la Fromagerie du Pied de Vent, échalote frite, olive Kalamata, tomate confite, basilic et miel aux épices	17
Salade d'automne  chou de Bruxelles, chou kale, pomme de terre grelot , maquereau fumé du Fumoir d'Antan, dés de croûtons et aïoli à la moutarde à l'ancienne	16
Ceviche de flétan des Îles, vinaigrette lime et tequila, mangue, pamplemousse, chou et yogourt	18
Accras de poisson et sauce tartare	16
Tartare de bœuf, bacon confit, cornichon français, câpre, échalote grise, parmesan et croûtons	19

## Plats

Risotto au parmesan et estragon, courge musquée, pacane, crème fraîche, courgette et sauge <i>Ajoutez un extra pétoncle des Îles 3\$ l'unité</i>	26
Spaghettini maison, pleurote, shiitake, sauce au jus de viande et crème, kale, pignon de pin, parmesan	27
Morue confite à l'huile d'olive, purée de céleri-rave et chou-fleur, poireau confit, haricot vert, betterave, chou de Bruxelles, huile aux herbes et gremolata  noix, persil et citron	32
Râble de lapin farci à la farce fine et canneberge, ragoût de lapin, polenta crémeuse, courge confite, brocoli brûlé, carotte fane et jus de viande	31
Burger de poulet frit, pickle maison, laitue et mayonnaise au paprika fumé, servi avec frites maison	25
Tartare de bœuf, bacon confit, cornichon français, câpre, échalote grise et parmesan, servi avec frites	29

## À-côtés

Frites maison et sa mayo	8
Salade verte	7

## Desserts

Mousse au chocolat noir, confiture de petits fruits et <i>cornflakes</i> au chocolat	9
Gâteau aux carottes, crème tonka et noix	9
Poire confite à la cardamome, génoise, crème mascarpone et caramel au café	9

