

# · EVA ·

## ENTRÉES

Huîtres Trésors du Large, mignonette maison, citron	6 ou 12	20/40
Potage du moment et sa garniture		10
Tartelette de champignons, soubise d'aubergine, embeurré de chou, crémeux de Jeune Cœur, craquelin		19
Bhajis de courgette et oignon, chutney de mangue, yogourt menthe, jalapeños		18
Maquereau en escabèche, purée de topinambour, salsa de tomate, sumac, focaccia maison, échalote, chips, capucine de La Repousse		20
Tataki de loup-marin, pickle de chou-fleur, purée de betterave, oignon brûlé, mayo, mini-croûtons, pignon de pin		22
Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons		23

## PLATS

Risotto parmesan et estragon, maïs du Qc, poivron rôti, féta, haricot vert, macadame au cajun*		31
Morue confite, purée de chou-fleur, poireau, carotte braisée, fraise du Qc & daikon mariné, vinaigrette aux herbes, lime et soya, arachide*		36
Spaghettini maison, homard d'Alex, bisque crémeuse, pois vert, oeuf parfait, crumble d'ail noir		39
Burger de poulet frit, mayo au paprika fumé, pickle maison, laitue, sur pain brioché servi avec frites maison		28
Macreuse de bœuf braisée, palourdes des Îles, carotte, céleri-rave, courgette, gnocchis, beurre à l'ail, jus de viande, tok choy, vinaigrette babeurre		38
Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons servi avec frites maison		33

## EXTRAS

Frites maison et sa mayonnaise		9
Pétoncle des Îles poêlé		4,50/unité
Bacon épais		4

## DESSERTS

Vacherin, meringue, chantilly coco, sorbet exotique, gel de basilic, compoté mangue		13
Mousse gâteau au fromage classique & chocolat, crumble choco, fraise du Québec		14
Crémeux au café, biscuit & crème glacée au poivre des dunes, framboise		13



\*contient des noix et/ou arachide