

• EVA •

ENTRÉES

Huîtres de Carlo, mignonette maison, citron 6 ou 12
20/40

Potage du moment et sa garniture
10

Salade de concombre, melon d'eau compressé, crème coco, menthe, coriandre,
pickle de fraise, graine de citrouille, jalapeños, croustille de riz
19

Ceviche de flétan des Îles, lime, maïs, chorizo, pêche, daïkon, chips de maïs
21

Focaccia maison, maquereau en escabèche, tomate ancestrale, sumac,
topinambour en purée et chips, échalote glacée, capucine
20

Tataki de loup-marin, purée de betterave, oignon confit, pickle de chou-fleur,
mini-croûtons à l'ail, vinaigrette soya, pignon de pin
24

Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons
24

EXTRAS

Bacon épais
4,25

Pétoncle des Îles poêlé
4,75 / unité

Frites maison et sa mayonnaise
9



*contient des noix et/ou arachide

• EVA •

PLATS

Risotto, parmesan, estragon, courgette, basilic, purée de poivron rouge,
fromage de chèvre, tuile de sarrasin
33

Flétan des Îles poêlé, palourdes, dés de pomme de terre, petits légumes, épinard,
crèmeux de maïs style chaudrée
41

Burger de poulet frit, mayo au paprika fumé, laitue, cornichon
sur pain brioché maison, servi avec frites
32

Spaghetti maison, agneau des Moutons du Large, sauce tomate, olive Kalamata,
shiitake, brocoli, gremolata*
41

Magret de canard, purée de céleri-rave et chou-fleur, haricot vert, maïs du Québec,
jus de viande, chutney de pêche, pomme et bacon
39

Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons
servi avec frites
37

DESSERTS

Tarte choco-camerise, glace hibiscus, crumble choco & poivre des dunes
15

Gâteau moelleux au gingembre, caramel salé, pêche compressée,
gingembre confit, chantilly au rhum
14

Semifreddo à l'érable, pomme pochée, tuile crumble, chantilly,
sirop pomme-rhubarbe, noisette*
14



*contient des noix et/ou arachide