

## MENU DU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h

### Entrées

OLIVES MIXTES	4	TARTARE DE CHEVAL À L'ASIATIQUE tuiles de sésame, feuilles de shiso	11
POTAGE OU SALADE DU JOUR (sans plat principal)	5	CROQUETTES DE POISSON MAISON sauce Tom Yum et croustilles de kale	12

### Plats principaux

—Ajoutez 2\$ pour une soupe ou une salade du jour—

POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage St-guillaume	16	BURGER DES CANTONS sur pain du Capitaine Levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, cheddar de L'Ile-aux-Grues, frites et salade de mesclun	18.5
CASSEROLE DE FOIE DE VEAU armillaires couleur de miel, sauce diablo, vinaigrette thaï sur herbes fraîches	17	PIZZA MARGHERITA mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro et basilic	19
PIZZA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES pesto de roquette et pistaches, mozzarella	18	AILE DE RAIE POÊLÉE purée de chou-fleur et chou-fleur rôti, bok choy, sauce vierge aux tomates cerises	19
SCHNITZEL AU PORC de la Ferme Selby, sauce épicée aux poivrons rôtis, salade de chou, pomme et fenouil	18	BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE sauce aux trois poivres, servie avec frites et mayo maison à la bière	21.5

DESSERT DU JOUR 6

Vos tout-petits ont faim ? Demandez à votre serveur ce que le chef a en réserve pour eux.

**Nos plats sont élaborés ici même à partir de produits frais et/ou biologiques de nos fermes locales**

## MENU DU SOIR

### ENTRÉES

BETTERAVES FUMÉES vinaigrette à la menthe et carvi, fromage de chèvre la Beurrasse, graines de tournesol torréfiées	9	CARI AU FLANC DE PORC à la thaïlandaise et radis serpent de la ferme La Pelle et la Bèche	9.5
CHOU-FLEUR RÔTI sauce au tahini, amandes au tamari, shiitakes marinés	9.5	SOUPE FROIDE AU CANTALOUPE ET GINGEMBRE, salade de crabe des Neiges, chips de bacon	10

MORILLE GÉANTE 17  
caramel à l'ail rôti, mousse de lait de morilles et de sapin, poudre de chanterelles

### PLATS

JOUES DE VEAU BRAISÉES AUX HERBES pudding de roquette, petits poireaux, demi-glace au vin rouge, oignon Red Trapeana frit, girolles	24	BAR SAUVAGE SAISI champignons Matsutake, purée de topinambours, gourganes, sauce aux prunes	27
RIS DE VEAU SAISIS ET LAQUÉS sauce à la ciboulette, noix de pin, salade de feuilles asiatiques, bok choy	25	CÔTELETTES D'AGNEAU DU QUÉBEC grillées en poudre de shiitakes, gnocchis maison aux échalotes fumées, shiitakes, haricots vert, sauce au thé noir fumé	31

MENU DÉGUSTATION (4 SERVICES) 48  
Demandez à votre serveur

### DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AUX TOMATES sorbet au basilic	7
PARIS BREST crème au beurre noisette, amandes caramélisées	8.5
BROWNIE MAISON crème anglaise au poivre des dunes, crumble aux baies de genièvre	9

### Classiques du pub

Olives mixtes	4
Poutine au porc effiloché à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage St-Guillaume	16
Burger des Cantons sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, Cheddar Île-aux-Grues, servi avec frites et salade de mesclun	18.5
Pizza Margherita mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro et basilic	19

—Nos plats sont élaborés ici même à partir de produits frais et/ou biologiques de nos fermes locales—