

# MENU DU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h

## Entrées

OLIVES MIXTES	4	TARTINADE VÉGÉ AUX LENTILLES aubergine et betterave	7
POTAGE OU SALADE DU JOUR (sans plat principal)	5	TARTARE DE BAVETTE DE BŒUF croutons et pommes paille	10

## Plats principaux

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

SCHNITZEL AU PORC DE LA FERME SELBY sauce épicée aux poivrons rôtis, salade de chou et pomme	17	PIZZA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES pesto de roquette, bacon	19
BURGER DES CANTONS sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, cheddar vieilli, frites et salade de mesclun	18.5	PIZZA MARGHERITA mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro	19
DAUBE DE CERF DU QUÉBEC servie sur lentilles aux légumes	18	MAQUEREAU topinambours rôtis, purée de pois chiches fumée, bouillon au miso, bok choy	19
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE 21.5 tombée d'échalotes au beurre et vin blanc, servie avec frites et mayo maison à la bière			

DESSERT DU JOUR 6

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

## MENU DU SOIR

### ENTRÉES

TARTE AUX TOMATES ANCESTRALES herbes fraîches, réduction balsamique	8	CHOU-FLEUR RÔTI sauce au tahini, amandes au tamari, shiitakes marinés	9.5
BETTERAVES FUMÉES vinaigrette à la menthe et carvi, fromage de chèvre la Beurrasse, graines de tournesol torréfiées	9	TARTARE DE BAVETTE DE BŒUF croutons et pommes pailles	10
CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 10			

### PLATS

RAVIOLIS AUX CÈPES champignons sauvages, sauce crémeuse au xérès, roquette	20	MORUE NOIRE dashi au porc, courge spaghetti, shiitakes marinés, chips de kale	27
PAPARDELLES À L'AGNEAU BRAISÉ hydnes Pied-de-mouton, velouté au citron	24	SHORT RIBS DE BISON BRAISÉ purée de champignons Trompette des morts, poireaux, pleurote érigé, sauce aux oignons caramélisés	30
RIS DE VEAU CROUSTILLANT sauce piquante aux cerises de terre, sauté de courge Delicata à la Phat Fak Thawng, bok choy	25	MENU DÉGUSTATION (4 SERVICES) demandez à votre serveur	48

### DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA CITROUILLE tuiles de graines de citrouille	7
PARIS BREST crème au beurre noisette, amandes caramélisées	8.5
GÂTEAU AUX PISTACHES sorbet aux bleuets, crème au fromage et cardamome	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	19

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