

MENU DU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h

Entrées

OLIVES MIXTES	4	MAQUEREAU FUMÉ	8
POTAGE OU SALADE DU JOUR (sans plat principal)	5	pommes de terre rattes confites, oignons cipollinis marinés, mayo à l'aneth	10
		TARTARE DE BAVETTE DE BŒUF croutons et pommes paille	

Plats principaux

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

FISH' N' CHIPS	17	PIZZA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	19
à la bière Grisette de Dunham, crème sûre aux fines herbes		pesto de roquette, bacon et ricotta	
BURGER DES CANTONS	18.5	PIZZA MARGHERITA	19
sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, cheddar vieilli, frites et salade de mesclun		mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro, tomates cerises et basilic	
DAUBE DE CERF DU QUÉBEC	18	FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL	19
purée de rutabaga et fromage		purée de chou-fleur, kale, radis, menthe et sauce tahini	
		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

BETTERAVES FUMÉES
vinaigrette à la menthe et carvi, fromage de chèvre la Beurrasse, graines de tournesol torréfiées

9

TÊTE FROMAGÉE
pain brioché, beurre de pommes caramélisées

10

CAPPUCCINO
de champignons sauvages

10

GRAVLAX DE TRUITE ARC-EN-CIEL
pâte feuilletée à la lime, crème sûre fumée, salsa verte de pommes

11

RAVIOLIS À LA COURGE BUTTERNUT
purée d'épinards, croustilles de courge

11

PLATS

RAVIOLIS AUX CÈPES
champignons sauvages, sauce crémeuse au xérès, roquette

20

SPAGHETTI À LA CARBONARA
guanciaie maison

23

CASSOULET
confit de canard, saucisse de porc maison, bacon et haricots blancs onctueux

25

RIS DE VEAU SAISIS
panais, brocoli rôti, pommes de terre parisiennes, huile au cari, tournesol

26

MORUE NOIRE
dashi au porc, courge spaghetti, shiitakes marinés, chips de kale

27

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

9

TARTE TATIN AUX POIRES
noix épicées, caramel au cumin, chantilly

10

Classiques du pub

Olives mixtes 4

Poutine au porc effiloché 16

à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage St-Guillaume

Burger des Cantons 18.5

sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, Cheddar Île-aux-Grues, servi avec frites et salade de mesclun

Pizza Margherita 19

mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro, réduction balsamique

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