

croquette

À CÔTÉ

Frites maison 7\$/9\$

*Demi-pouce,
triple cuisson,
Choix de mayo
et/ou ketchup*

Palourdes Cherrystone 9\$/CH

*Crème de maïs,
citron confit,
paprika fumé*

Salade 18\$

*Boston, radicchio, endives,
pois, noix de cajou,
vinaigrette Mille-Îles,
fromage Fleur des Monts*

Pain maison 5\$/CH

*Pain au lait
maison +
beurre ciboulette*

ENTRÉES

Tartare de boeuf.....25\$
*Os à moelle, fond de volaille, romarin,
chips maison*

Brochette Maïtake sur le charbon.....17\$
*Maïtake de Fullpin, laque aigre-douce, purée de
pommes QC brulée à l'ail noir
+ guanciale.....4\$*

Tomate.....16\$
Beurasse, échalotes marinées, huile d'aneth

PLATS

Burger steak au poivre.....26\$
*Cuit au charbon, compotée d'oignons au poivre,
emmental de Charlevoix, mayo raifort,
pain maison
+ petite portion frites maison.....4\$*

Club Sandwich.....25\$
*Baloney, bacon, sauce ranch maison
+ petite portion frites maison.....4\$*

Canneloni maison gratinés.....32\$
*Ricotta et champignons de chez Fullpin,
sauce rosée, jimmy nardello, basilic*

Pintade hot chicken.....36\$
Petits pois, sauce brune, pain au lait maison

Espadon.....35\$
*Cuit au charbon, beurre blanc au safran, oeufs de
truite, huile d'oignon vert*

Contre-filet 150g/300g.....37\$/58\$
*Boeuf Prime IPE cuit au charbon, sauce chasseur,
chanterelles QC, cerfeuil*

DESSERTS

Mousse chocolat noir 14\$

*framboises noires QC,
crumble glacé,
noisettes*

Tartelette bleuets 14\$

*Crumble aux amandes,
chantilly crème sûre*

Sundae à la pêche et miel 15\$

*Compotée de pêches,
caramel au miel,
biscuit madeleine,
crème glacée vanille*