



17h à 22h
5pm to 10pm

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY	9
BURRATA Burrata maison, pêche, pain au miel de forêt, graines de moutarde, verdure et balsamique blanc BURRATA Housemade burrata, peach, Dew honey bread, mustard seeds, greens and white balsamic	13
FLANC DE PORCELET DE LA FERME GASPOR Flanc de porc et boudin croustillant, pommettes et bière de cidre CRISPY PORC BELLY Crispy pork belly and boudin, crabapple and cider beer	14
GRAVLAX DE SAUMON Accompagné d'une salade d'agrumes, poivre rose et bitters à la cardamome SALMON GRAVLAX Served with citrus salad, pink peppercorn and cardamom bitter	12

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

BRIQUE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE POËLÉE Servie avec risotto aux champignons d'été, haricots, pesto et citron SEARED ATLANTIC SALMON BRICK Served with summer mushroom risotto, beans, pesto and lemon	25
SALADE CÉSAR REPAS Avec bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspor et vinaigrette maison, servie avec un choix de filet de saumon ou poitrine de poulet de la ferme des Voltigeurs LARGE CEASAR SALAD With cheek bacon from Gaspor farm and house vinaigrette, served with a choice of salmon filet or Voltigeurs farm chicken breast	10/ 23
POITRINE DE POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS ET GNOCCHI Poitrine de poulet poêlée, légumes de saison, purée de courge et gnocchi aux herbes VOLTIGUERS FARM CHICKEN BREAST AND GNOCCHI Seared chicken breast, seasonal vegetables, squash purée and herbed gnocchi	26
BOUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ DU QUÉBEC Bout de côte braisé avec salsepareille et gremolata de lime, servi avec petits oignons braisés, légumes de saisons poêlés et purée du moment BRAISED QUEBEC SHORT RIB Braised Shot rib with Sarsaparilla and lime gremolata, served with braised onions, seared seasonal vegetables and puree of the day	29

DESSERTS

CRÈME BRULÉE	12
GATEAU AU FROMAGE CHEESE CAKE	12

Taxes en sus | Taxes not included



17h à 22h
5pm to 10pm

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY	9
BURRATA Burrata maison, pêche, pain au miel de forêt, graines de moutarde, verdure et balsamique blanc BURRATA Housemade burrata, peach, Dew honey bread, mustard seeds, greens and white balsamic	13
FLANC DE PORCELET DE LA FERME GASPOR Flanc de porc et boudin croustillant, pommettes et bière de cidre CRISPY PORC BELLY Crispy pork belly and boudin, crabapple and cider beer	14
GRAVLAX DE SAUMON Accompagné d'une salade d'agrumes, poivre rose et bitters à la cardamome SALMON GRAVLAX Served with citrus salad, pink peppercorn and cardamom bitter	12

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

BRIQUE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE POËLÉE Servie avec risotto aux champignons d'été, haricots, pesto et citron SEARED ATLANTIC SALMON BRICK Served with summer mushroom risotto, beans, pesto and lemon	25
SALADE CÉSAR REPAS Avec bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspor et vinaigrette maison, servie avec un choix de filet de saumon ou poitrine de poulet de la ferme des Voltigeurs LARGE CEASAR SALAD With cheek bacon from Gaspor farm and house vinaigrette, served with a choice of salmon filet or Voltigeurs farm chicken breast	10/ 23
POITRINE DE POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS ET GNOCCHI Poitrine de poulet poêlée, légumes de saison, purée de courge et gnocchi aux herbes VOLTIGUERS FARM CHICKEN BREAST AND GNOCCHI Seared chicken breast, seasonal vegetables, squash purée and herbed gnocchi	26
BOUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ DU QUÉBEC Bout de côte braisé avec salsepareille et gremolata de lime, servi avec petits oignons braisés, légumes de saisons poêlés et purée du moment BRAISED QUEBEC SHORT RIB Braised Shot rib with Sarsaparilla and lime gremolata, served with braised onions, seared seasonal vegetables and puree of the day	29

DESSERTS

CRÈME BRULÉE	12
GATEAU AU FROMAGE CHEESE CAKE	12

Taxes en sus | Taxes not included