



17h à 22h  
5pm to 10pm

## ENTRÉES | STARTERS

**SOUPE DU JOUR** 9  
SOUP OF THE DAY

**CORÉGONE** 10  
Corégone local, miel de coriandre et lime, fève d'adzuki, noix de citrouille et huile d'olives  
CISCO  
Local cisco, cilantro honey and lime, adzuki beans, pumpkin seeds and olive oil

**BAO** 11  
Tempeh maison ou porc braisé de la ferme Gaspior, koji, radis, piment sucré et salade  
BAO  
Homemade tempeh or Gaspior farmed braised pork, koji, radish, sweet pepper and crisp vegetable salade

**RIZ DE VEAU** 12  
Babeurre, semoule de maïs, vinaigrette campagne au kefir, sauce aigre-douce à l'estragon  
SWEETBREAD  
Buttermilk, cornmeal, kefir ranch dressing, tarragon tang sauce and chicory

**FONDUE AU FROMAGE** 11  
Fondue de fromage, romesco au pacan et jalapeno, verdure et vinaigrette au pomme  
CHEESE FONDUE  
Square cheese fondue, pecan and jalapeno romesco, greenery and apple vinaigrette

**DUMPLING JAOZI** 10  
Porc ou végétarien, servi avec ponzu, daikon et radis mariné  
JAOZI DUMPLING  
pork or vegetarian, served with ponzu, daikon and marinated radishes

**SALADE CÉSAR** 10  
Avec bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspior et vinaigrette maison  
CEASAR SALAD  
With cheek bacon from Gaspior farm and house vinaigrette

---

**PLATEAU DE FROMAGE DU TERROIR** 17  
3 fromages locaux, petits légumes, chutney de fruits et croûtons  
TERROIR CHEESE BOARD  
Plate of 3 local cheeses, vegetables, fruit chutney and croutons

**PLATEAU DE CHARCUTERIES ARTISANALES** 16  
3 charcuteries locales, légumes marinés, petite salade et croûtons  
CHARCUTERIE BOARD  
3 local charcuteries, pickled vegetables, small salad and croutons



17h à 22h  
5pm to 10pm

## ENTRÉES | STARTERS

**SOUPE DU JOUR** 9  
SOUP OF THE DAY

**CORÉGONE** 10  
Corégone local, miel de coriandre et lime, fève d'adzuki, noix de citrouille et huile d'olives  
CISCO  
Local cisco, cilantro honey and lime, adzuki beans, pumpkin seeds and olive oil

**BAO** 11  
Tempeh maison ou porc braisé de la ferme Gaspior, koji, radis, piment sucré et salade  
BAO  
Homemade tempeh or Gaspior farmed braised pork, koji, radish, sweet pepper and crisp vegetable salade

**RIZ DE VEAU** 12  
Babeurre, semoule de maïs, vinaigrette campagne au kefir, sauce aigre-douce à l'estragon  
SWEETBREAD  
Buttermilk, cornmeal, kefir ranch dressing, tarragon tang sauce and chicory

**FONDUE AU FROMAGE** 11  
Fondue de fromage, romesco au pacan et jalapeno, verdure et vinaigrette au pomme  
CHEESE FONDUE  
Square cheese fondue, pecan and jalapeno romesco, greenery and apple vinaigrette

**DUMPLING JAOZI** 10  
Porc ou végétarien, servi avec ponzu, daikon et radis mariné  
JAOZI DUMPLING  
pork or vegetarian, served with ponzu, daikon and marinated radishes

**SALADE CÉSAR** 10  
Avec bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspior et vinaigrette maison  
CEASAR SALAD  
With cheek bacon from Gaspior farm and house vinaigrette

---

**PLATEAU DE FROMAGE DU TERROIR** 17  
3 fromages locaux, petits légumes, chutney de fruits et croûtons  
TERROIR CHEESE BOARD  
Plate of 3 local cheeses, vegetables, fruit chutney and croutons

**PLATEAU DE CHARCUTERIES ARTISANALES** 16  
3 charcuteries locales, légumes marinés, petite salade et croûtons  
CHARCUTERIE BOARD  
3 local charcuteries, pickled vegetables, small salad and croutons



17h à 22h  
5pm to 10pm

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

<b>SALADE CÉSAR REPAS</b>	<b>10/ 23</b>
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	
<b>POITRINE DE POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS</b>	<b>26</b>
Poitrine de poulet poêlée au romarin, crème forêstièr truffée, purée du jour, champignons marinés et légumes de saison	
VOLTIGUEURS FARM CHICKEN BREAST	
Rosemary seared chicken breast, truffled crème forêstièr, daily purée, marinated mushrooms and seasonal vegetables	
<b>SAUMON AU LAIT</b>	<b>25</b>
Saumon poché au lait et à l'ail, mousseline au citron, purée de petit pois et légumes	
SALMON AND MILK	
Garlic and milk poached salmon, lemon mousseline, green pea purée and vegetables	
<b>POULET CORNOUAILLES</b>	<b>28</b>
Demi poulet cornouailles cuit sous-vide, polenta, légumes du marché, piri-piri au bourbon	
CORNISH HEN	
Half Cornish hen cooked sous vide, seared polenta, market vegetables, bourbon piri-piri	
<b>ENTRECOTE DE BOEUF QUÉBEC</b>	<b>30</b>
Entrecote(225gr), jus à l'estragon et moutard, puré d'hiver, pomme de terre grelot confit au beurre et légumes du marché	
QUEBEC BEEF STRIPLOIN	
Striploin(8oz), tarragon and mustard jus, winter puré, butter confit grelot potatoes market vegetables	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>29</b>
Magret de canard poêlé, Armagnac, miel local, sauce au xérès et betterave, succotash au grains de blé	
DUCK MAGRET	
Seared duck magret, Armagnac, local honey, sherry and beet reduction, wheat kernel succotash	

## DESSERTS

<b>CRÈME BRULÉE</b>	<b>12</b>
<b>GATEAU AU FROMAGE</b>	<b>12</b>
CHEESE CAKE	

Taxes en sus | Taxes not included



17h à 22h  
5pm to 10pm

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

<b>SALADE CÉSAR REPAS</b>	<b>10/ 23</b>
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	
<b>POITRINE DE POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS</b>	<b>26</b>
Poitrine de poulet poêlée au romarin, crème forêstièr truffée, purée du jour, champignons marinés et légumes de saison	
VOLTIGUEURS FARM CHICKEN BREAST	
Rosemary seared chicken breast, truffled crème forêstièr, daily purée, marinated mushrooms and seasonal vegetables	
<b>SAUMON AU LAIT</b>	<b>25</b>
Saumon poché au lait et à l'ail, mousseline au citron, purée de petit pois et légumes	
SALMON AND MILK	
Garlic and milk poached salmon, lemon mousseline, green pea purée and vegetables	
<b>POULET CORNOUAILLES</b>	<b>28</b>
Demi poulet cornouailles cuit sous-vide, polenta, légumes du marché, piri-piri au bourbon	
CORNISH HEN	
Half Cornish hen cooked sous vide, seared polenta, market vegetables, bourbon piri-piri	
<b>ENTRECOTE DE BOEUF QUÉBEC</b>	<b>30</b>
Entrecote(225gr), jus à l'estragon et moutard, puré d'hiver, pomme de terre grelot confit au beurre et légumes du marché	
QUEBEC BEEF STRIPLOIN	
Striploin(8oz), tarragon and mustard jus, winter puré, butter confit grelot potatoes market vegetables	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>29</b>
Magret de canard poêlé, Armagnac, miel local, sauce au xérès et betterave, succotash au grains de blé	
DUCK MAGRET	
Seared duck magret, Armagnac, local honey, sherry and beet reduction, wheat kernel succotash	

## DESSERTS

<b>CRÈME BRULÉE</b>	<b>12</b>
<b>GATEAU AU FROMAGE</b>	<b>12</b>
CHEESE CAKE	

Taxes en sus | Taxes not included