

## LES ENTRÉES

- Soupe du jour et pain maison 4\$ / grand bol 5,25\$
- Déclinaison de betteraves, fromage de chèvre et coulis balsamique 9\$
- Poissons fumés maison 17\$  
Pétoncles, saumon, esturgeon, croquettes d`anguille, pain grillé et sauce à l` aneth
- Soupe de fruits de mer en croûte 12\$, sans croûte 9\$  
Crabe, pétoncles, crevettes, poivrons et champignons
- Tartare de saumon 13\$  
Herbes fraîches, sauce citron, croûtons fins et salade
- Tartare de bœuf 17\$  
Moutarde, cornichons, sauce à la truffe, croûtons fins et salade
- Calmars frits poivrés, salade et sauce citron - petit 12\$, grand 17\$
- Frites maison et mayonnaise maison 4,85\$ / épicées 5\$
- Bol de chips et mayonnaise épicée 7\$
- Fondu parmesan maison (2), salade et vinaigrette crémeuse 9\$
- Oignons français au caramel de stout 6,50\$
- Raviolis maison à la betterave farcis de fromage de chèvre et courge 12\$  
sauce crème et champignons sauvage

## LES CLASSIQUES

- Bavette bœuf 1855, sur grill, jus de viande aux dattes, brie fondant  
Légumes sautés, pommes de terre à l` ail et au sel de bacon 31\$
- Crevettes, pétoncles, langoustines et cuisses de grenouilles 28\$  
purée de courge aux épices et légumes sautés
- Filet de saumon laqué tériyaki et sésames 26\$  
Nouilles de blé, légumes sautés, sauce citron, gingembre et coriandre
- Brochette de poulet, sauce à l` érable 25\$  
Légumes sautés, riz assaisonné et patates rissolées
- Tartare de saumon 20\$  
Herbes fraîches, sauce citron, croûtons fins, salade et frites  
Pour chaque Tartare de saumon vendu, 1\$ sera remis à **Leucan**
- Tartare de bœuf 24\$  
Haché à la main , garni d` un jaune d` oeuf, cornichons, sauce à la truffe, croûtons, salade verte et frites
- Végé; Polenta au safran et parmesan, artichauts, cipollini, tomates, Epinards, bruschetta, noix de pins, feta et huile de basilic 17\$

Les plats sont a changement ainsi que les prix