



MENU MIDI

25 \$ / 35 \$

COCKTAIL

Espresso martini d'automne 14 \$

*Gin Masachai de la Distillerie McManamy, liqueur de café,
cremaglace vanille, sirop de citrouille*

ENTRÉE

Potage du jour

PLATS PRINCIPAUX

Lasagne champignons (végé) 25 \$

Ricotta, champignons, épinards, fior di latte, béchamel

—

Poulet parmigiana 35 \$

Poulet pané, sauce tomate, fior di latte, parmesan

DESSERTS

Tarte aux pêches

—

Glace vanille





MENU SOIR

35 \$ / 45 \$ / 55 \$

COCKTAIL

Espresso martini d'automne 14 \$

*Gin Masachai de la Distillerie McManamy, liqueur de café,
cremaglace vanille, sirop de citrouille*

ENTRÉES

Tataki de bœuf

*Gribiche, croustillant de pommes de terre.
produits locaux : bœuf de la Ferme Ranch Covey Hill*

—
Tartine de la mer

Pain au levain, montée de gravlax de saumon, fromage de chèvre, fenouil, aneth

—
Cappelletti maison

*Comté, duxelles de pleurotes, crème aux épinards
Produits locaux : Pâtes fraîches du Pizzicato*

PLATS PRINCIPAUX

Parmentier en croûte 55 \$

Bœuf braisé, maïs, purée de pommes de terre, jus de bœuf

Produits locaux : bœuf de la Ferme Ranch Covey Hill

Flétan grillé 45 \$

Mosaïque de poireaux, King Oyster, sauce crème

Produits locaux : Flétan de la Gaspésie

Steak de chou-fleur 35 \$

Purée de chou-fleur, ail, taboulé, tahini

Produits locaux : Chou-fleur de la Ferme Bibeau

DESSERTS

Baba au rhum

Rhum épicé, crème glacée vanille

Gâteau au fromage

Tres leches, crumble graham, citron

