

## Entrées

Soupe du jour

Salade César

Salade mesclun

Moules aux artichauts et au bacon

Arancinis aux champignons sauvages et cacioavallo fumé

Soupe tomatée au poisson et aux haricots blancs

- **Bavette de boeuf** **32.95 \$**  
Bavette de bœuf (6 oz) cuite sur le grill, sauce façon béarnaise accompagnée d'un mélange de pommes de terre grelots et de légumes racines rôtis.
- **Poêlée de pétoncles** **30.95 \$**  
Pétoncles poêlés (5) servis sur une purée de courge musquée, accompagnés d'un ragoût de lentilles au bacon et aux choux de Bruxelles rôtis.
- **Linguini aux crevettes** **27.95 \$**  
Pâtes sautées avec crevettes, vin blanc, pesto aux herbes, courgettes, radicchios et Padano râpé.
- **Pizza aux bocconcinis** **21.95 \$**  
Pizza garnie de sauce tomate, bocconcinis, romarin, poivre noir concassé, d'un filet d'huile d'olive et de copeaux de parmesan.
- **Foie de veau aux bleuets** **32.95 \$**  
Foie de veau de lait du Québec poêlé, oignons rouges déglacés au porto, le tout dans une sauce demi-glace aux bleuets sauvages, servi sur un linguini au mascarpone et poivre noir.
- **Salade de poulet grillé** **25.95 \$**  
Poitrine de poulet marinée à l'origan servie sur une salade de poivrons grillés, tomates cerises, oignons rouges, radis émincés, fromage feta et menthe fraîche, le tout arrosé de vinaigrette au balsamique et au porto.
- **Burger végétarien** **24.95 \$**  
Pain brioché garni d'une galette végétarienne de tofu, pommes de terre et champignons, garni de portobellos piquants, d'aubergines panées et de mayonnaise aux tomates séchées, le tout accompagné de frites ou d'une salade mesclun arrosée de vinaigrette au balsamique et au porto.
- **Pavé de bœuf braisé** **28.95 \$**  
Pavé de bœuf braisé nappé de sauce à l'érable et au vinaigre balsamique, servi avec une purée de courge musquée, une poêlée de choux de Bruxelles au bacon et d'une tombée d'épinards.
- **Coquilles de saumon** **26.95 \$**  
Coquilles de saumon (4) nappées de sauce crémeuse au pesto d'herbes, le tout gratiné au fromage Mozzarella, surmonté d'une verdure de roquette, fenouil et aneth arrosé de vinaigrette au Limoncello.
- **Saumon au four** **29.95 \$**  
Saumon garni d'un crumble d'oignons verts, miel, sriracha, herbes fraîches et panko, le tout servi avec une poêlée d'haricots verts, chorizo et fenouil.
- **Pennine au bleu Ermite** **25.95 \$**  
Pâtes sautées dans une sauce crémeuse au fromage bleu Ermite avec oignons rouges, poires, noix de Grenoble et épinards.
- **Risotto au lapin** **30.95 \$**  
Cuisse de lapin enrobée de prosciutto croustillant déposée sur un risotto monté au bouillon de lapin et garni de petits pois verts, d'oignons caramélisés, de choux-fleurs rôtis et de parmesan.
- **Escalopes de veau aux poivrons** **32.95 \$**  
Escalopes de veau de lait du Québec, poivrons grillés et oignons rouges sautés dans une sauce tomate au vin blanc, le tout servi avec un linguine aux herbes et tomates cerises, garni d'une chips de pancetta.

### Choix du chef

Laissez un membre de notre équipe vous le présenter.

### Prise du jour

Laissez un membre de notre équipe vous la présenter.

### Thé/Café/Tisane

Cappuccino (supplément de 1 \$) / David's Tea (supplément de 1.50\$)