

LE BISTRO

Entrées et Salades

VELOUTÉ DU MOMENT 9\$

SALADE BISTRO 16\$

Courge délicata, œuf de caille, vinaigrette au babeurre, feta de brebis, roquette, pistache

GRAVLAX DE SAUMON 24\$

Crème fraîche aux herbes, coulis de betteraves fumées, caviar de mujol, riz soufflé

TARTARE DE BISON 23\$

Sumac, crème montée à l'ail noir, champignons marinés

Classiques

SALADE CÉSAR 23\$

Laitues romaines et niçoises, croûtons au parmesan, vinaigrette César, lardons glacés à l'érable

LE CLUB 23\$

Prosciutto, mayonnaise Ras el Hanout, poitrine de poulet grillée, tomate, laitue

BURGER BISTRO 25\$

Bœuf Black Angus, confiture de tomate, bacon, oignons rouges, fromage Pacific Rock, aïoli fumé

FISH N' CHIPS 26\$

Frites, remoulade, labneh citron et aneth

STEAK FRITES 40\$

Contre-filet de bœuf, beurre composé, frites et/ou salade

Signatures

BAVETTE DE VEAU 36\$

Pomme de terre Gabrielle confites au gras canard, légumes racines, jus corsé

JOUE DE BOEUF 32\$

Purée de Yukon Gold et céleri-rave, légumes racines

SUPRÊME DE PINTADE 38\$

Mijoté d'haricots blancs, légumes du maraîcher, glace volaille

MORUS D'ISLANDE 42\$

Beurre de carottes, fenouil braisé, lentilles Beluga aux lardons

TAGLIATELLES AUX CREVETTES 29\$

Crevettes nordiques, bisque d'homard, crème citronnée, tuile d'encre de seiche

CHOU FLEUR GRILLÉ 27\$

Zaatar, glace de légumes, hummus de tournesol au citron confit, chimichurri à la menthe

Desserts

Selon les inspirations de nos chefs, découvrez nos créations du moment. Desserts maison à 13\$.

Demandez à votre serveur pour connaître notre spécialité du jour