**ENTREES :**

. Risotto au tournesol **12$**

*Sunflower risotto*

. Marinade de thon Albacore, orange, échalotes et coriandre **14$** **(4$ de supplément pour table d’hôte et forfait)**

*Albacore tuna ceviche with orange, shallots and cilantro*

. Keftas, Falafel, tzatziki à la menthe et chutney de tomates au gingembre **12$**

*Keftas, Falafel, mint tzatziki and ginger tomatoes chutney*

**.** Rillettes de canard confit au foie gras **15$ (5$ de supplément pour table d’hôte et forfait)**

*Foie gras and duck confit rillettes*

**POISSONS ET PLATS VEGETARIENS :**

. Dos de saumon grillé, croquette de risotto au shitake, sauce au safran et chorizo **26$ (4$ de supplément pour table d’hôte et forfait)**

*Grilled salmon with shitake arrancini, saffron and chorizo cream sauce*

. Linguine carbonara à l’anguille fumée **21$**

*Smoked eel carbonara linguine pasta*

. Cigares aux choux, farcies de lentilles et légumes **22$**

*Lentils and roasted vegetable stuffed cabbage rolls*

**VIANDES :**

. Bavette 9oz **28 $**

*Skirt steak ~250g*

. Filet mignon 7oz **36$ (14$ extra pour table d’hôte et forfaits)**

*Beaf tender loin ~200g*

. Contre filet 12oz **38$ (14$ extra pour table d’hôte et forfaits)**

*New york steak ~340g*

. Poitrine de poulet grillée **25$ (5$ extra pour table d’hôte et forfaits)**

*Grilled chicken breast*

. Joue de bœuf braisé, purée au fromage en grain, ail confit et jus de braisage au xérès **27$ (5$ de supplément pour table d’hôte et forfait)**

*Braised beef cheek, roasted garlic, cheese curd mashed potatoes, sherry sauce*

. Flanc de porc et crevettes rôties, mousseline de patates douces, choux-Bruxelles frits, sauce aigre doux **28$ (6$ de supplément pour table d’hôte et forfait)**

*Seared shrimps and pork belly with mashed sweet potatoes, fried brussel spouts, sweet and sour sauce*

. Côtelettes d’agneaux et son mijoté, purée de panais au fromage de chèvre, jus de viande au romarin **31$ (9$ de supplément pour table d’hôte et forfait)**

*Lamb shop with braised lamb, mashed parsnip with goat cheese and rosemary infused veal juice*

***Toutes nos viandes sont servies avec frites maison et salade, nous pouvons cependant changer la garniture avec de la purée ou des légumes.***

***Sauces au choix : Vin rouge, poivre ou moutarde***

***All our meat are served with french fries and green salad, we can however change the side dish with mashed potatoes or vegetables.***

***Sauces in choice : red wine, pepper or mustard***