



Menu du Soir



Les Entrées

Soupe du jour	9\$
Salade mesclun avec canneberges amandes & Parmesan	12\$
Salade César	13\$
Escargots à l'ail	13\$/15\$
Crevettes tempura croustillantes	14\$/22\$
Brie fondant à l'érable, noix de Grenoble et oignon caramélisé	17\$
Fromage Burratini, poivron rôti, pesto de roquette, prosciutto	19\$
Chèvre chaud sur crostini et champignons sauvages	18\$
Calmars frits avec sauce à l'aïoli et coriande	19\$
Pieuvre grillés, sauté de poivrons, oignon rouge, câpres et chips de julienne de tortillas	21\$

Les Salades

César avec poulet ou saumon grillé	22\$
Don Quichotte	24\$
Tataki de thon	25\$
De steak	26\$

Les Sautés

Poulet/Boeuf/Crevettes/Tofu*	23\$/20\$*
Poulet Général Tao	26\$
Général Tao de chou-fleur pané	22\$



Menu du Soir



Le Risotto

Jardinière	26\$
Canard & Truffes	33\$
Homard & crevettes au Safran	39\$

La Mer

Guédille de homard	26\$
Moules & frites	28\$
Poêlée de crevettes et pétoncles piri-piri	28\$
Saumon Chimichurri	28\$
Steak de thon sésame	30\$

Le Grill

Le double bogey burger	26\$
Médaille de veau à la forestière	26\$
Bavette de boeuf AAA	36\$
Contre-filet aux poivres	37\$
Filet mignon et beurre au fois gras	44\$

Les pâtes

Romanoff	19\$
La Jardinière	21\$
La Gigi	22\$
Carbonara	23\$
Gnocchi di casa	24\$
La Rustica Arrabiata	26\$
L'Atlantide	32\$

Menu du Soir



Carte des desserts

Crème glacée vanille

Desserts du chef

Mi-cuit au chocolat avec crème glacée et coulis caramel

Crème brûlée à l'érable

Beignet de churros maison et coulis de caramel