

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 12
Soup of the Day

CARPACCIO DE BETTERAVES 26
Mozzarella du Québec, Pomme Granny Smith,
Beetroot Carpaccio, Orange Sanguine, Basilic
Quebec Mozzarella, Granny Smith Apple, Blood Orange, Basil

CEVICHE DE PÉTONCLES 23
Fraises du Québec, Concombres, Menthe Fraîche
Scallop Ceviche, Quebec Strawberries, Cucumber, Fresh Mint

TARTARE DE BŒUF 22
Pain Banique Grillé
Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

SAUMON FUMÉ MAISON 26
Citron Confit, Crème à l'Aneth, Craquelins et Marinades
*Home Smoked Salmon, Lemon Confit, Dill Cream,
Crackers & Marinades*

NOTRE SALADE CÉSAR 23
Sauce César Maison, Gros Lardons, Œuf Parfait, Croutons
Homemade Caesar Dressing, Big Lardons, Egg Parfait, Croutons

SALADE DE HOMARD FUMÉ 31
Légumes Verts, Petits Fruits, Huile d'Olive Extra Vierge
*Smoked Lobster Salad, Green Vegetables, Berries,
Extra Virgin Olive Oil*

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 12
Homemade Fries

SALADE VERTE 6
Green Salad

COCOTTE DE LÉGUMES 10
Cocotte of Vegetables

Chef Exécutif des Cuisines, Jérôme Crépin

FRUITS DE MER

HUITRES SELON ARRIVAGE PM
Avec Raifort, Mignonette, Citron
Oysters (Market Availability) with Horseradish, Mignonette, Lemon

CREVETTES COCKTAIL 22
Avec Sauce Cocktail et Citron
Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon

PLATEAU HENRI 113
Plateau d'Huitres, Homard, Crevettes
Platter with Oysters, Lobster, Shrimps

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT PM
Daily Special

POISSON SELON ARRIVAGE PM
Catch of the Day

BURGER DE BŒUF ANGUS 28
Frites Maison et Salade
Ajouter du Bacon Fumé Maison +3
Homemade Fries & Salad
Add a Slice of Home Smoked Bacon +3

CAROTTES DU QUÉBEC 30
Carottes Fanes Rôties, Tomates Confites,
Pois Verts, Cromesquis
Quebec Roasted Carrots, Sundried Tomatoes, Green Peas, Cromesquis

NOTRE SALADE CÉSAR 32
Sauce César Maison, Gros Lardons, Œuf Parfait, Croutons
Homemade Ceaser Dressing, Big Lardons, Eff Parfait, Croutons

TARTARE DE BŒUF 34
Pain Banique Grillé
Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 42
Crevettes de Matane, Calmars, Safran, Jus Réduit au Homard
Matane Shrimp and Squid Risotto, Saffron, Reduced Lobster Jus

BAVETTE DE BŒUF 36
Sauce à l'Échalote, Frites Maison et Salade
Grilled Flank Steak with Shallot Sauce, Homemade Fries & Salad

CUISSE DE CANARD CONFITE 35
Sauce Acidulée aux Camerises, Légumes de Saison
Confit Duck Leg, Camerise Sauce, Seasonal Vegetables