

# DU CHAUDRON

POTAGE DU JOUR

5

LA BISQUE DE HOMARD

10

BISQUE DE HOMARD &  
CRUSTACÉS

14

## ENTRÉES FROIDES

SALADE DE SAISON

6

TRUITE FUMÉE À CHAUD  
MAISON

10

RILLETES DE CANARD &  
CONFIT D'OIGNON AU PORTO

10

## ENTRÉES CHAUDES

CARRÉ DE FONDANT ST-BENOÎT

8

CREVETTES TEMPURA MAISON,  
CRÈME SURE

11

DÉLICE AU BRIE POMMES  
SAUTÉES AU MIEL & NOIX

16

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU  
BLEU

11

pour deux

# MOULES EXQUISES

MARINIÈRE	18	BLEU	22	CHORIZO	23
Vin blanc, petits légumes et crème		Sauce au bleu, petits légumes et vin blanc		Chorizo, piment fort, petits légumes, crème et vin blanc	
PERNOD	19	HOMARDINE	23		
Pernod, petits légumes et crème		Bisque de homard, petits légumes et vin blanc			

# PÂTES

CARBONARA	17	LÉGUMES	19
Crème, bacon, parmesan et vin blanc		Huile d'olives aux herbes et légumes sautés	

# COUSCOUS

LÉGUMES

LÉGUMES SAUTÉS ET COULIS DE TOMATE ET BASILIC	19
---	----

# NOS VIANDES

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA MOUTARDE & BIÈRE BRUNE	28	CARRÉ D'AGNEAU AU MIEL ET FINES HERBES (8 CÔTES)	39	FILET MIGNON DE BOEUF AAA AUX POIVRES	38 / 44
				6oz / 8oz	
CONFIT DE CANARD, POIRE ET ÉRABLE	24	FOIE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE ET VIN BLANC	25	TERRE ET MER, FILET MIGNON ET CREVETTES	48 / 54
				6oz / 8oz	
MIGNON DE PORC À LA CRÈME DE MOUTARDE DE MEAUX	20	BAVETTE DE BOEUF (8OZ) SAUCE AU BLEU	28		

# AJOUTEZ À VOTRE PLAT

CREVETTES	+10	CHAMPIGNONS POÊLÉS	+7	FROMAGE	+4
				Brie, bleu ou chèvre	
PÉTONCLES	+10	CONFIT DE CANARD	+10		

# FRUITS DE MER

FILET DE DORÉ CANADIEN, BEURRE À L'ÉCHALOTE ET BASILIC	26	PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CRÈMEUSE AU BASILIC	24	DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES,	30
				sauce rosée ail citron et fines herbes sur linguine	

# NOS CRÉATIONS

GÂTEAU AU FROMAGE AU CAMEL & FLEUR DE SEL	8	BROWNIES DÉCADENT, GANACHE, PACANES CARAMÉLISÉES & GLACE À LA VANILLE	8	L'AUTHENTIQUE GÂTEAU AUX CAROTTES, GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME	7
TARTE AU SIROP D'ÉRABLE DES CANTONS ET GLACE À LA VANILLE	8	POUDING CHÔMEUR CLASSIQUE & GLACE À LA VANILLE	7	CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE À LA VANILLE	7

# LES SUCRERIES

CRÈME GLACÉE coulis au chocolat ou caramel	5	GÂTEAU MOUSSE, DUO DE CHOCOLATS BELGES	5	DÉLICE DE BRIE CHAUD POUR DEUX pommes caramélisées au miel et noix grillés	16
SORBET AUX SAVEURS DU MOMENT	5	TRIO DE DESSERTS À PARTAGER	12	DÉGUSTATION DE FROMAGES Mont St-Benoit, brie d'Alexis, chèvre des neiges, bleu de Rosenborg, noix et petits fruits	10
PROFITÉROLES FARCIES À LA CRÈME CHANTILLY NAPPÉES DE CHOCOLAT	6				