

# Menu

— Terrasse —

## Première impression

### Burrata – 24

*Déclinaison de poire, fenouil, pesto de basilic, pancetta*

### Maïs grillé – 18

*Crème sûre, feta, tajin, coriandre, lime*

### Pieuvre grillée – 22

*Sauce romesco, tomate grillée, artichaut, pignon de pin, sauce vierge*

### Huîtres 1,50 \$ l'unité

*Mignonnette, citron, tabasco*

## Les crus

Nos grands tartares sont servis avec frite ou salade

### Tartare de saumon P: 26 | G: 38

*Fraise, avocat, mangue, coriandre, câpre frite, tobiko*

### Tartare de boeuf P: 27 | G: 39

*Jaune d'oeuf, échalote, câpre, cornichon, balsamique, parmesan*

### Tartare de bison rossini P: 27 | G: 39

*Bison de la Terre des bisons, champignon de Champmignon, pecorino, neige de foie gras, persil*

## Au coeur de la table

### Homard – PM

*Homard grillé, légumes de saison, aioli, beurre à l'ail et frite*

### Truite arc-en-ciel – 27

*Babaganoush, légumes de saison, sauce puttanesca*

### Burger de bison – 26

*Option végétal*

*Bison de la Terre des bisons, pain brioché, poire, lardon de Cochon cent façons, rassembleur de la fromagerie la table ronde, roquette, balsamique, frite ou salade*

### Côte levées de porcelet P: 24 | G: 39

*Porc de chez Gaspor, sauce BBQ Whisky Pembroke de la Distillerie du Grand Dérangement, salade de chou, pomme de terre*

### Guédille de homard BLT P: 24 | G: 38

*Laitue, tomate, lardon de Cochon cent façons, mayonnaise assaisonnée, frite*

## À la flamme

Nos viandes sont servies avec frite ou salade et sauce Whisky Pembroke de la Distillerie du Grand Dérangement

### Bavette – 46

### Filet mignon – 57

### Contre filet vieilli 21 jours – 59

### Côte de boeuf vieillie 30 jours – 68

### Tomahawk vieilli 45 jours – PM