LES PLATEAUX, PAS PLATES

Huîtres 6 un. / 22 | 12 un. / 39
Mignonette, Tabasco, citron

Huîtres chaudes (3) 21
Hollandaise baseball, cornichon frit, Smoked meat du charcutier Gulo Gulo

Plateau du terroir 34
Saucisson du charcutier Gulo Gulo, fromage de La Suisse Normande, terrine, noix glacées

LA PREMIÈRE IMPRESSION

Pain du moment 4
La Boulangerie de Saint-Jacques Les fougasseries de l'Avergnat

Veloûté 11
Selon l'inspiration, servi avec du pain

Tataki de wapiti 27
Wapiti de Canabec, mayonnaise à la truffe, artichaut, oeuf de caille, enoki mousseline de céleri-rave et érable

Parfait de foie gras 22
Chutney de pomme, gel de cidre, pacane caramélisé, pain brioché

Os à moelle 21
Persillade, oignon perlé, noisette chanterelle de Champimignon

Tartelette de magret vieilli 21
Crème au chèvre de La Suisse Normande, purée de betterave, poire pochée, figue, gel de camerise

Gravlax de saumon 19
Betterave, crème fraîche, oeuf de truite, gin Saga du Grand Dérangement, raifort, croûton, déclinaison de pomme

Soupe à l'oignon 16
Bière rousse de la Brasserie L'Apothicaire, fromage Louis d'Or, pain au levain, rondelle d'oignon

LES CRUS

Tartare de saumon P: 25 | G: 39
Fraise, avocat, mangue, coriandre, câpre frite, tobiko

Tartare de bison P: 25 | G: 39
Bison de la Terre des bisons, cornichon, échalotte, jaune d'oeuf, herbe fraîche, câpre, parmesan

Contient des noix · Sans gluten · Végé

Au St-Jacques

AU COEUR DE LA TABLE

Joue de boeuf 37
Purée de pomme de terre fromagée, haricot vert, cipollini, salsifis, vin rouge

Cerf 36
Mousseline de carotte, carotte et chou-fleur rôtis, pétales de chou de Bruxelles, jus de viande

Gnocchi au pétoncle 34
Fromage Le Rassembleu de La Table Ronde, épinard, lardon de Cochon Cent Façons, parmesan, noix de pin

Cuisse de canard 38
Purée de panais, beurre noisette, lardon de Cochon Cent Façons, courge, chou de Bruxelles

Flétan 36
Topinambour en déclinaison, embeurrée chou et poireau, beurre blanc, tobiko

Pizza au canard *Option* 29
Oignon caramélisé, canard effiloché, crème fraîche, figue

À LA FLAMME

Nos viandes sont cuisinées avec nos épices à steak maison et servies avec des frites, légumes selon nos maraîchers et un choix de sauce.

Bavette de boeuf Angus 47

Filet mignon de boeuf Angus 58

Contre-filet de bœuf Angus vieilli 21 jours 59

Côte de boeuf Angus vieillie 30 jours 69

Tomahawk de boeuf vieilli 45 jours pour 2 personnes PM

VOTRE SÉLECTION

Changez vos frites pour : Émulsion de pomme de terre et bacon **+8**

Double légumes | Frite de patate douce **+2**

Ajoutez: Crevettes **+12** | Champignons de *Champimignon* sautés **+8**

NOS SAUCES

Marchand de vin | Béarnaise | Whisky *Distillerie du Grand Dérangement*

Contient des noix · Sans gluten · Végé

Au St-Jacques

L'EXPÉRIENCE AU ST-JACQUES

Un tomahawk vieilli sur place, accompagné d'un menu en quatre services, entièrement imaginé par notre équipe en cuisine. Complétez votre expérience avec le choix d'un accompagnement et d'une sauce.

Mises en bouche

Entrée du moment - *À partager*

Tomahawk de boeuf vieilli 45 jours pour 2 personnes

Un choix d'accompagnement et 1 choix de sauce par personne

Dessert du moment - *À partager*

Ajoutez 25$ / personne au tomahawk pour le 4 services

**Nos tomahawks sont vieillis et coupés sur place —
informez-vous auprès de votre serveur pour les formats offerts.**

Contient des noix Sans gluten Végé

Au St-Jacques