

M E N U

HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS

Mignonette mélisse, poire & gingembre,	6 u. / 24
sauce piquante maison, gel de verjus	12 u. / 46
Lemonbalm, pear & ginger mignonette,	18 u. / 64
homemade hot sauce, verjuice gel	

HUÎTRES CHAUDES COOKED OYSTERS

Pomme de terre confite, bacon, chou frisé,
gratiné au Louis d'Or
Confit potato, bacon, kale, au gratin with Louis d'Or cheese

CAVIAR EMERAUDE [30 g] 125

ACADIAN STURGEON

du Nouveau-Brunswick, Canada

Pomme gaufrette à l'aneth, courgettes marinées & grillées,
crèmeux à la bisque de homard, crème fraîche, marinades
Dill potato wafers, pickled & grilled zucchini, lobster bisque cream,
crème fraîche, homemade pickles

BUMP DE CAVIAR CAVIAR BUMP 20

Cuillère de caviar, shot de vodka Menaud
Spoon of caviar, shot of Menaud vodka

GRAVLAX DE SAUMON SALMON GRAVLAX 28

Labneh, fenouil, quinoa frit
Labneh, fennel, fried quinoa

GUÉDILLE DE HOMARD LOBSTER ROLL 26

Servi dans un beigne salé maison avec
crevettes nordiques & émulsion à la bisque
Served in a homemade savory doughnut with
nordic shrimp & lobster bisque emulsion

EXTRA CAVIAR [3 g] +8

M E N U

CUBANO 22

Jambon, surlonge braisée, moutarde maison,
cornichon, fromage le Louis d'or
Ham, braised surloin, homemade mustard,
pickle, Louis d'or cheese

DU JARDIN FROM THE GARDEN 24

Récoltes de la semaine, feta, canneberge séchée,
vinaigrette crémeuse au chanvre & basilic
Seasonal harvest, feta, dried cranberries,
hempseed & basil creamy dressing

MOZZARELLA 32

Tomates grillées, pistou aux herbes du jardin
panzanella à la tomate, noisettes & chorizo grillés
balsamique de l'Île d'Orléans & huile du jardin
Grilled tomato, garden herb pistou,
tomato, hazelnut & grilled chorizo panzanella
Orlean Island balsamic & garden oil

CANARD, FAISSELLE & MARINADES 46

DUCK, FAISSELLE CHEESE & PICKLES
Canard fumé maison, jerky de cœur de canard,
rillette de cuisse confite, légumes du jardin marinés
fromage faisselle fouetté aux herbes & au miel d'ail rôti
moutarde maison, chips de pomme de terre
Homemade smoked duck, duck heart jerky,
confit duck rillette, pickled garden vegetables
herb & roasted garlic honey whipped faisselle cheese,
homemade mustard, potato chips

FINANCIER CANNEBERGE & ÉRABLE 12

CRANBERRY & MAPLE FINANCIER CAKE
Glaçage au fromage à la crème & tagètes
Marigold cream cheese frosting

MENU BBQ BBQ MENU

BURGER DE BŒUF WAGYU 32

WAGYU BEEF BURGER

Compoté d'oignon & bacon, cheddar, laitue,
tomates du jardin, sauce Vieux Carré

Onion & bacon compote, cheddar, lettuce,
garden tomato, Vieux Carré sauce

POULET FRIT 22

FRIED CHICKEN

Haut de cuisse confit, babeurre, fleur d'ail, aneth,
sauce au bleu d'Élizabeth ou sauce ranch aux légumes

Confit chicken thigh, buttermilk, garlic scapes, dill,
Elizabeth blue cheese sauce or vegetable ranch sauce

PATATAS BRAVAS 16

Pomme de terre grelot frit, aioli d'ail rôti,
tomates fumées épicées, seitan chorizo, oignons marinés

Fried fingerling potatoes, roasted garlic aioli,
spicy smoked tomato, chorizo seitan, pickled onion

BONUS MIDI LUNCH BONUS

POULET & GAUFFRE 24

CHICKEN & WAFFLE

Compote de rhubarbe & miel épicé,
gaufre au babeurre & cheddar fumé, jalapeno mariné

Rhubarb & spicy honey compote,
buttermilk & smoked cheddar waffle, pickled jalapeno