



## À PARTAGER

### Plateau d'huîtres

Unité **3<sup>50</sup>** | Demi-douzaine **20** | Douzaine **36**

### Plateau de fromages du terroir

3 fromages **24** | 5 fromages **36**

Olives **6<sup>50</sup>**

## ENTRÉES

Pain et beurre rouge **3**

Velouté de carottes nantaises rôties, amandes grillées et yogourt à l'huile d'olive **7**

Fondants aux 4 fromages **14**

### Salade de chou-fleur au cari

servie avec persillade aux câpres, raisins blonds et noix **15**

### Brochette d'escargots croustillants, œuf en meurette

et ragoût de bacon en bourguignon **16**

### Tartare de bœuf façon César

servi avec sucrose grillée **21**

## PLATS

### Tartine au gravlax d'omble chevalier

avec mélange de micropousses de l'île-d'Orléans **24**

### Boudin noir

servi avec purée de pommes de terre au fromage en grains et jus aigre-doux et mostarda de pommes **24**

### Riz interdit façon risotto, duxelles de cèpes à la purée de truffe, crème de chèvre frais

**24**

### Grilled cheese au smoked meat

avec cornichons à l'aneth, fromage Zacharie Cloutier et mayonnaise à la choucroute **26**

### Pieuvre grillée, pommes de terre de l'île-d'Orléans confites

servie avec oignons rouges confits et hummus **28**

### Macreuse de bœuf braisée à la cannelle

servie avec croquette au fromage brie, carottes nantaises et purée de pommes de terre **33**

## DESSERTS

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel **8**

Crème brûlée épices d'automne **9**

## MENU ENFANT

Pâtes et sauce rosée aux tomates confites

**10**



## TO SHARE

**Oyster plate**  
 Unity 3<sup>50</sup> | Half-dozen 20 | Dozen 36

**Cheese plate**  
 3 cheeses 24 | 5 cheeses 36

**Olives 6<sup>50</sup>**

## APPETIZER

<b>Bread and red butter</b>	<b>3</b>
<b>Roasted Nantaise carrot soup, toasted almonds and olive oil yogurt</b>	<b>7</b>
<b>Four cheese fondant</b>	<b>14</b>
<b>Curried Cauliflower Salad</b> served with caper parsley, raisins and walnuts	<b>15</b>
<b>Crispy snail skewer, egg meurette</b> and bacon stew in Burgundy	<b>16</b>
<b>Caesar-style beef tartar</b> served with grilled sucrine	<b>21</b>

## MAIN COURSE

<b>Arctic char gravlax toast</b> with a mixture of microgreens from the Île-d'Orléans	<b>24</b>
<b>Black pudding</b> served with mashed potatoes with cheese curds, sweet and sour juice and mostarda	<b>24</b>
<b>Risotto-style forbidden rice, porcini duxelles with truffle puree, fresh goat's cheese cream</b>	<b>24</b>
<b>Grilled cheese with smoked meat</b> with dill pickles, Zacharie Cloutier cheese and sauerkraut mayonnaise	<b>26</b>
<b>Grilled octopus, confit Île-d'Orléans potatoes</b> served with pickled red onions and hummus	<b>28</b>
<b>Braised beef scoter with cinnamon</b> served with brie cheese croquette, nantes carrots and mashed potatoes	<b>33</b>

## DESSERT

<b>Chocolat Budino with sea salt caramel</b>	<b>8</b>
<b>Autumn spice crème brûlée</b>	<b>9</b>

## CHILD MENU

<b>Pasta and rosé sauce with candied tomatoes</b>	<b>10</b>
---	-----------