



## L'amuse-palais

**Salade du marché, vinaigrette balsamique**

*Market salad, balsamic dressing*

6\$

**Salade de jeunes pousses, parmesan frais et vinaigrette à la framboise**

*Baby leaf lettuce, fresh parmesan and raspberry vinaigrette*

7\$

**Feuillantine d'escargots, sauce au bleu**

**Ermite**

*Snails in puff pastry, bleu Ermite sauce*

7\$

**Poire pochée et son fondant de Brie Portneuf**

*Poached pear with Brie Portneuf*

9\$

**Rillettes de lapin accompagnées de**

**tartines grillées aux noix et raisins**

*Rabbit rillettes with toasted nut and raisin bread*

9\$

**Salade César traditionnelle**

*Traditionnal ceasar salad*

9\$

**Calmars sautés, tomates séchées, huile d'olive première pression**

*Calamari, sun dried tomatoes and olive oil*

9\$

**Croustillant de truite fumée, épinards et coulis de poivron rouge grillé**

*Smoked trout and spinach on a puff pastry with roasted red pepper sauce*

10\$

**Rissolé de champignons au miel et chèvre chaud**

*Fried mushrooms with honey and warm goat cheese*

8\$

**Poêlée de foie gras de canard mulard et pommes caramélisées**

*Panfried duck "foie gras" with caramelized apples*

26\$

## De la marmite à la table

**L'inspiration du jour**

*The inspiration of the day*

5\$

**Consommé de gibier**

*Game "consommé"*

8\$

**Soupe à l'oignon au gruyère St-Benoît**

*Onion soup with St-Benoit Gruyere*

8\$

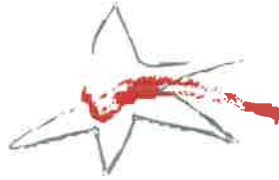
**Bisque de homard au cognac**

*Lobster bisque with cognac*

9\$

Taxes et service en sus • Taxes and service in addition





## Plats principaux

### Pasta Al Dente

*Choisissez votre pâte... / Choose your pasta...*

• Pennine • Linguini • Plumes rayées 3 couleurs • Fettuccini

*et choisissez votre sauce/ and choose your sauce*

#### *De l'Atlantique*

Truite fumée, sauce à la crème

*Smoked trout, cream sauce*

17\$

#### *La végétarienne*

Tomates italiennes fraîches et légumes du marché au pesto de basilic

*Fresh italian tomato and market vegetable with basil pesto*

19\$

#### *L'Ancrage*

Crevettes, pétoncles, tomate, vin blanc, crème fraîche

*Shrimp, scallop, tomato with white wine and fresh cream*

22\$

#### *La suprême*

Poulet grillé, sauce au fromage à la crème, olives vertes, poivron rouge, romarin

*Grilled chicken, cream cheese sauce, green olives, red pepper and rosemary*

22\$

#### *L'italienne*

Saucisse italienne et champignons sauvages,

sauce au vin blanc rehaussée d'une touche de sauce tomate

*Italian sausage and wild mushrooms, white wine and tomato sauce*

21\$

#### *L'Étoile*

Pancetta, poivron, oignon, tomate, épinards, parmigiano râpé, fromage cottage

*Pancetta, sweet pepper, onion, tomato, spinach, grated parmigiano cheese and cottage cheese*

23\$

*Au gratin, ajoutez/add 3\$*



## Plats principaux

### De l'imagination à l'exécution

**Filet de porc aux pommes et calvados**

*Pork filet with apples and calvados*

21\$

**Joue de veau braisée, sauce aromatisée au cacao**

*Braised veal cheek, cocoa's flavor sauce*

26\$

**Magret de canard aux mille épices et parfum d'érable**

*Panfried duck breast with <Thousand spices> and a touch of maple*

29\$

**Suprême de volaille de grain en croûte de noix d'acajou, brochette de crevettes, sauce aux arachides**

*Grain fed chicken breast crust of cashew nuts, shrimp kebab, peanut sauce*

29\$

**Tartare de bœuf, frites maison et croûtons à l'huile d'olive première pression**

*Tartar steak and homemade fries with olive oil croutons*

29\$

**Cœurs de ris de veau poêlés déglacés au porto, sauce aux morilles, arrosés d'huile de truffes**

*Pan seared veal sweetbreads, deglazed with porto, morels sauce and truffle oil*

29\$

**Médailles de veau poêlés farcis au Bleu danois et aux asperges, déglacés au vinaigre de vin rouge**

*Veal medaillons stuffed with Danish blue cheese and asparagus, deglazed with red wine vinegar*

31\$

**Jarret d'agneau braisé, herbes de Provence et Polenta**

*Braised lamb shank with herbs of Provence served on a bed of Polenta*

34\$



## Plats principaux

### Du grill à l'assiette

**Entrecôte de boeuf Angus AAA (6 oz), frites et mayonnaise maison**

*AAA Angus steak (6oz), fries and homemade mayonnaise*

24\$

**Filet mignon (6 oz) en croûte de poivre noir, garni d'un fondant de chèvre**

*Filet mignon in black peppercorn crust, garnished with melted goat cheese*

31\$

**Carré d'agneau persillé à la moutarde à l'ancienne, sauce marchand de vin**

*Rack of lamb, old fashion mustard, bordelaise sauce*

33\$

**Entrecôte Angus AAA (10 oz) grillée, sauce au poivre vert et crème fraîche**

*Grilled AAA Angus steak (10 oz), green peppercorn and fresh cream sauce*

33\$

**Chateaubriand bouquetière pour 2 personnes**

*Chateaubriand "bouquetière" for 2*

**38\$ par personne.**

### Du poissonnier

**Queue de homard et filet d'épaule de bœuf, sauce Hollandaise**

*Lobster tail and fillet of beef shoulder, "Hollandaise" sauce*

30\$

**Pavé de saumon grillé en croûte de miel, sésame et gomasio**

*Grilled salmon with honey, sesame and gomasio*

22\$

**Pétoncles au parfum de citron et basilic**

*Scallops with lemon and basil*

27\$



## Pour se gâter

### Poire pochée au vin rouge

*Pear poached with red wine*

6.50\$

### Salade de fruits frais

*Fresh fruits salad*

6.50\$

### Sorbet à la noix de coco

*Coconut sherbet*

6.50\$

### Crêpe farcie de pommes, arrosée d'un sucre à la crème chaud

*Stuffed pancake with apples, served with warm "sucre à la crème"*

6.50\$

### Crème brûlée aromatisée au Grand Marnier

*"Crème brûlée" flavoured with Grand Marnier*

7.50\$

### Gâteau au chocolat et mascarpone au caramel

*Chocolate and mascarpone cake with caramel*

8.50\$

### Tarte au sirop d'érable

*Maple syrup pie*

8.50\$

### Gâteau au fromage avec petits fruits des champs

*Cheese cake with berries*

8.50\$

### Crêpes Suzette pour 2 personnes

*"Crêpes Suzette" for 2*

8.50\$ par personne.

## Les fromages

### Assiette de fromages avec fruits frais et pain aux noix

*Assorted cheese with fresh fruits and nut bread*

10\$

### Porto

*Régulier/Regular*

6\$

*10 ans/10 years*

8\$



## Les flambés

**Café espagnol**  
*Brandy & Tia Maria*

**Café irlandais**  
*Irish whisky & B&B*

**Café brésilien**  
*Brandy, Tia Maria & Orange Brandy*

**Café de l'Ancre**  
*Southern Comfort & Amaretto*

9\$  
*Chacun / Each*



## Les digestifs

Amaretto 6\$  
Crème de Menthe 6\$  
Grand Marnier 8\$

Bailey 6\$  
Tia Maria 6\$  
Drambuie 9\$

Cognac VS 8\$  
Cognac VSOP 9\$  
Cognac XO 20\$

## De la brûlerie

Café 2,50\$  
Espresso 3,25\$  
Espresso allongé 3,25\$  
Cappuccino 3,75\$  
Café au lait 4,50\$

## Du jardin à la tasse

**Thé / Tea**  
2,50\$

**Camomille Égyptienne / herbal tea**  
**Soom Darijeeling (thé noir) / Black Tea**  
**Rose hip, sans caféine / caffeine free**  
**(autres saveurs disponibles / others herbal tea available)**

4\$

Taxes et service en sus • Taxes and service in addition