

PRÉLIMINAIRES CHAUDS

SOUPE À L'OIGNON

15

À la bière noire Ruisseau Noir, gratinée au Ménéstrel des Fromagiers de la Table Ronde et à la mozzarella de la Fromagerie Roy.

TACO DE CREVETTES

15

Salsa roja, chou rouge mariné de La Shop à légumes

CALMARS FRITS

21

Mayonnaise au citron & argousier des Vergers Acadia

BEIGNETS D'OIGNONS

14

Compote acidulée de pommes du Québec, crémeuse à la lime et à la coriandre, oignons rouges marinés, caviar de moutarde au cidre de pomme et à l'érable Délices des Sucres

INSPIRATION DU CHEF

Laissez-vous surprendre

— demandez à votre serveur

PRÉLIMINAIRES FROIDS

SALADE VERTE

11

Mélange de laitues croquantes Folia, vinaigrette maison à la pomme, melon miel mariné, concombre et croûtons maison à l'ail

CRUDO DE THON

22

Jus de babeurre, moutarde & agrumes, pomme du Québec marinée à l'huile verte, gel de pomme, topinambour croustillant, Oseille sanguine de la Ferme Ô Menu

TATAKI DE BISON - LA TERRE DES BISONS

24

Croûte de poivre rose & baies de genévrier du Bas-Saint-Laurent, purée de betteraves rôties aux graines de tournesol, gel de bleuets au balsamique blanc, shiitakés marinés et graines de tournesol torréfiées de l'Huilerie Arômes des Champs

STRACCIATELLA FUOCO

26

Pain naan maison, crema d'avocat, compotée de tomates, poireaux, ail & balsamique, salsa de fraises & basilic, pistou de roquette et poireaux frits

— Extra ½ naan — 3\$ · naan entier — 4\$

FRAIS ET CRUS

TARTARE DE SAUMON

18/36

Saumon frais, mayonnaise à l'avocat, aneth & raifort, concombre, fenouil mariné et chips de tortillas aux épices cajuns

TARTARE DE BOEUF

18/36

Tartare de bœuf, mayonnaise au poivre vert et os à la moelle, oignon rouge, câpres, herbes salées du Bas-du-Fleuve

DUO DE TARTARES

38

Accompagné de chips de tortillas aux épices cajuns et croûtons de pain

— Remplacez vos frites par des frites à la truffe et au parmesan — 5\$

À PARTAGER

PLATEAU D'ENTRÉES AU CHOIX

78

- Stracciatella Fuoco
- Inspiration du chef
- Au choix : tataki de bison ou calmars frits
- Au choix : beignets d'oignons ou tacos de crevettes

PLATEAU GOURMET

98

Saucisses maison, côtes levées de porc, cavatelli à la crème gratinés, bavette de bœuf de 8 oz, sauce au poivre, haricots fins, écrasé de pommes de terre, poireau & fromage à poutine.

À MANGER

ENTRE-PLATS

— À savourer en entrée généreuse ou en petit plat.

PIEUVRE

28

Salsa de melon, crema d'avocat & maïs, Petit Alaric frit des Fromagiers de la Table Ronde, julienne de pommes de terre croustillantes de la Ferme Ouimet

SALADE DE BETTERAVES

19

Paillot de chèvre, crumble de bacon, noix sucrées-épicées et émulsion érable & dijonnaise
Délices des sucres

MÉDAILLON DE BISON 5OZ - LA TERRE DES BISONS

34

Crème de maïs fumé de Chez Christine & Robert, jaune d'œuf façon béarnaise, pomme de terre rôtie et pommes paille.

GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ

27

Pain doré de bagel Yoobens, crème de ricotta maison à la courge rôtie, laitue Folia, œuf mollet, oignons marinés, graines de citrouille au sel d'ail noir, moutarde & miel d'été des Miels d'Anicet & wasabi.

POUTINE

15

Sauce poutine maison aromatisée au thym, fromage en grains de la Fromagerie Roy
— Ajoutez du canard ou du porc effiloché — 7\$

PLAT DU CHEF

Laissez-vous surprendre

— demandez à votre serveur

PLATS

STEAK D'ESPADON

38

Polenta frite, broccolini, pistou de tomates séchées, salsa Roja

MORUE CHARBONNIÈRE

38

Croûte de furikake, laque au miso blanc, mirin & saké, bouillon épicé façon ramen, champignons sauvages Champimignons, chou vert fondant.

FISH & CHIPS

26

Aiglefin frit dans une panure à la bière blonde Mille-Îles, sauce tartare maison et frites

RAVIOLI DÉCOMPOSÉ

29

Pâtes fraîches, champignons sauvages de Champimignons, effiloché de canard confit, sauce à la crème et huile de truffe

CAVATELLI AU PORC FUMÉ - RENDEZ-VOUS COCHON

29

Épaule de porc fumée puis braisée à la bière, jus de cuisson crémé, petits pois, mozzarella gratinée & chapelure de pain de seigle de La Shop à Pain

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ

44

Broccolini, sauce au poivre, écrasé de pommes de terre, poireaux & fromage à poutine de la Fromagerie Roy

— Ajoutez des champignons sauvages poêlés — 7\$
— Ajoutez 3 crevettes — 16\$

JOUÉ DE BOEUF BRAISÉE

42

Jus de cuisson au vin rouge, purée de céleri-rave rôti au thym, choux de Bruxelles frits & vinaigrette à la moutarde et au miel d'été de Miels D'Anicet

CÔTES-LEVÉES DE PORC RENDEZ-VOUS COCHON

32

Pommes de terre rattes écrasées, crème sûre toute garnie, rémoulade de céleri-rave.

SAUCISSES MAISON

29

Porc Rendez-vous Cochon, écrasé de pommes de terre, poireaux et fromage à poutine de la Fromagerie Roy, haricots fins et sauce BBQ Alabama

— Demandez la saveur à votre serveur

BURGER DE BOEUF - ENTREPRISE MALISSON

25

Pain brioché de La shop à pain, confiture de bacon maison, fromage cheddar de la Fromagerie Roy et mayonnaise au gochujang, accompagné de frites