



## SOUPE

**CRÈME DE CHAMPIGNONS, BACON  
CROUSTILLANT ET PÉTONCLE POÊLÉ**  
CREAM OF MUSHROOM WITH CRISPY BACON AND  
SEARED SCALLOP

## ENTRÉES

**CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE,  
PARMESAN ET RÉDUCTION BALSAMIQUE**  
BEEF CARPACCIO, ARUGULA, PARMESAN SHAVING AND  
BALSAMIC REDUCTION

ou / or

**SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS, CHÈVRE  
TIÈDE ET NOIX DE GRENOBLE**  
ROAST BEET SALADE, WARM GOAT CHEESE AND WALNUTS

## PLATS

**MAGRET DE CANARD, PURÉE DE PATATES  
DOUCES, SAUCE À LA CAMERISE DU QUÉBEC  
ET LÉGUMES DU JOUR**  
DUCK MAGRET, SWEET POTATO PUREE, CAMERISE SAUCE  
FROM QUEBEC AND VEGETABLES OF THE DAY

ou / or

**FILET DE BŒUF, SAUCE AUX POIVRES VERTS,  
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI  
ET LÉGUMES DU JOUR**  
BEEF FILET, GREEN PEPPER SAUCE, ROASTED GARLIC  
MASHED POTATOES AND VEGETABLES OF THE DAY

ou / or

**DORÉ CANADIEN, PURÉE DE CÉLERI-RAVE,  
BEURRE-BLANC SAFRANÉ À L'ORANGE ET  
LÉGUMES DU JOUR**  
CANADIAN WALLEYE, CELERY ROOT PURÉE,  
ORANGE-SAFFRON BEURRE BLANC AND VEGETABLES OF  
THE DAY

## DIGESTIF

**GRANITE AU CHAMPAGNE**  
CHAMPAGNE GRANITE

## DESSERT

**TARTE TATIN À L'ÉRABLE ET CRÈME GLACÉE  
À LA VANILLE**  
TARTE TATIN WITH MAPLE AND VANILLA ICE CREAM

**79\$**

