

## LES ENTRÉES

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	6 <sup>50</sup>
<b>SALADE DU JARDIN</b>	8 <sup>50</sup>
<b>CORNICHONS FRITS TEX MEX</b>	10 <sup>50</sup>
<b>CALMARS FRITS &amp; TRIO DE SAUCE</b>	16 <sup>50</sup>
<b>CREVETTES GÉNÉRAL TAO</b>	16 <sup>50</sup>
<b>BÂTONNETS DE FROMAGE MOZZA</b>	12 <sup>50</sup>
<b>CHÈVRE CHAUD AU MIEL</b>	15 <sup>50</sup>
<b>FROMAGE BOURSIN FRIT</b>	16 <sup>50</sup>
<b>TATAKI DE THON AUX SÉSAMES</b>	18 <sup>50</sup>

## NOS PASTA

<b>PENNE POULET &amp; BACON</b> (MORCEAUX DE POULET, TRANCHES DE BACON, POIVRONS GRILLÉS, SAUCE ROSÉE MAISON)	18 <sup>50</sup>
<b>MAC &amp; CHEESE BACON &amp; GOUDA FUMÉ</b> (SAUCE AU CHEDDAR, PARMESAN & GOUDA)	19 <sup>50</sup>
<b>LINGUINI PESTO &amp; CHÈVRE</b> (PESTO DE BASILIC, ÉPINARD, FROMAGE DE CHÈVRE, HUILE D'OLIVE, GRAINES DE CITROUILLE)	19 <sup>50</sup>
<b>RAVIOLI AU CANARD</b> (PÂTES FARCIES AU MOZZA, ALFREDO MAISON, EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT)	23 <sup>50</sup>
<b>LINGUINI AUX FRUITS DE MER</b> (CALMARS, CREVETTES, PÉTONCLES, MOULES, ALFREDO, VIN BLANC, PAPRIKA FUMÉ)	26 <sup>50</sup>
<b>MAC-HOMARD</b> (CHAIR DE HOMARD, CREVETTES, SAUCE AU CHEDDAR, PARMESAN ET GOUDA FUMÉ)	28 <sup>50</sup>
<b>RAVIOLI AU SHITAKE</b> (RAVIOLI AU FROMAGE, SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN, VIN ROUGE, CHAMPIGNONS SAUTÉS)	21 <sup>50</sup>

## CHOP-CHOP TARTARE

<b>TARTARE DE SAUMON À L'ÉRABLE</b>	29 <sup>50</sup>
<b>TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE</b>	27 <sup>50</sup>
<b>TARTARE DE CERF POMME &amp; NOISETTES</b>	33 <sup>50</sup>

## UN BON DESSERT ..?

<b>GÂTEAU AU FROMAGE &amp; FRAISES</b>	7 <sup>50</sup>
<b>CROUSTADE AUX POMMES</b>	7 <sup>50</sup>
<b>GÂTEAU OPÉRA &amp; CHOCO-NOISETTE</b>	7 <sup>50</sup>

<b>BURGER DE BOEUF CHIPOTLE</b> (TRANCHES DE BACON, CORNICHON, MAYO CHIPOTLE RELEVÉE, FROMAGE BRIE)	18 <sup>50</sup>
<b>BURGER DE SANGLIER BBQ</b> (CHAMPIGNONS SAUTÉS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE BBQ-ÉRABLE, GOUDA FUMÉ)	20 <sup>50</sup>
<b>VÉGÉ BURGER TEX MEX</b> (BOULETTE "BEYOND", CHAMPIGNONS SAUTÉS, TOMATE, MAYO TEXMEX, MOZZA)	18 <sup>50</sup>
<b>POUTINE DU RUSÉ</b> (FROMAGE ST-GUILLAUME, SAUCE MAISON AUX POIVRES ET VIN ROUGE)	18 <sup>50</sup>
<b>POUTINE AU CANARD CONFIT</b> (EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, FROMAGE ST-GUILLAUME, OIGNONS CARAMÉLISÉS)	24 <sup>50</sup>
<b>DEMI CÔTES LEVÉES BBQ</b> (12oz) (SERVI AVEC FRITES, MAYONNAISE MAISON)	24 <sup>50</sup>

## SUR LE GRILL

<b>BAVETTE DE BOEUF AAA</b> (BAVETTE <i>STERLING SILVER</i> , MARINÉE AU VIN BLANC, DIJON, JUS D'ORANGE, FLEUR DE SEL, SAUCE AUX POIVRES, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)	33 <sup>50</sup>
<b>SURF &amp; TURF</b> (CREVETTES SAUTÉES À L'AI ET PAPRIKA, CREVETTES TEMPURA, BAVETTE DE BŒUF 7 OZ, BAVETTE DE BŒUF 7 OZ, SAUCE AU POIVRE, FLEUR DE SEL, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)	49 <sup>50</sup>
<b>CANARD AU COUREUR DES BOIS</b> (MAGRET DE CANARD SAISI, FLAMBÉ AU WHISKY À L'ÉRABLE, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE À LA FLEUR D'AIL)	37 <sup>50</sup>
<b>CERF AU PORTO</b> (MÉDAILLON DE CERF MARINÉ AU VIN ROUGE, SAUCE AUX POIVRES MAISON, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE À LA FLEUR D'AIL)	47 <sup>50</sup>

## CHOIX DU PÊCHEUR

<b>CREVETTES TEMPURA</b> (TOMBÉE DE CREVETTES EN PANURE LÉGÈRE AU PANKO FAITE MAISON, SALADE DU JARDIN)	29 <sup>50</sup>
<b>CREVETTES À LA PORTUGAISE</b> (SAUTÉ DE CREVETTES À L'AIL, PAPRIKA FUMÉ, SRIRACHA, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)	36 <sup>50</sup>
<b>SAUMON AU BEURRE DE FINES HERBES</b> (BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL AUX FINES HERBES, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE À LA FLEUR D'AIL)	27 <sup>50</sup>
<b>SAUMON AU PESTO</b> (PESTO FAIT MAISON, NOIX DE PIN, PARMESAN FRAIS, TOMBÉE DE LÉGUMES, PURÉE À LA FLEUR D'AIL)	27 <sup>50</sup>