



Appetizers

Cream of zucchini and tomato with parmesan croutons,
toasted pine nuts, and micro basil \$9.50

or

Sausage peperonata with garlic bread \$12.50

or

Mussels with bacon, Quebec cider, roasted apples and cream \$14.50

Main Courses

Braised lamb shank with rosemary red wine sauce
on mashed potatoes, roasted parsnips and baby carrots \$38

or

Pan-seared halibut on creamy mushroom and leek fricassee,
fingerling potatoes and herb oil \$46

or

Butternut squash ravioli with sage brown butter, roasted corn
and parmesan shavings \$28

Dessert

Berry tiramisu \$10.50



Entrées

Velouté de courgettes et de tomates avec croûtons au parmesan,
noix de pin rôties et micropousses de basilic 9.50\$

ou

Peperonata à la saucisse accompagné de pain à l'ail 12.50\$

ou

Moules avec bacon, cidre du Québec, pommes rôties et crème 14.50\$

Plats principaux

Jarret d'agneau braisé avec sauce au vin rouge et au
romarin sur purée de pommes de terre, panais rôtis et carottes miniatures 38\$

ou

Flétan poêlé sur fricassée de poireaux et de champignons crémeux,
pommes de terre rattes et huile aux herbes 46\$

ou

Raviolis à la courge Butternut avec maïs rôtis au beurre
brun à la sauge et copeaux de parmesan 28\$

Dessert

Tiramisu aux petits fruits 10.50\$