



**Embarquez dans une aventure pour découvrir les délices de notre province ainsi que les saveurs typiques de la Provence. Nous plaçons les produits locaux au coeur de notre menu, tout en y intégrant les saveurs provençales traditionnelles.**

*Embark on an adventure to discover the delights of our province as well as the typical flavours of Provence. We put local products at the forefront while incorporating traditional Provencal flavors.*

**TABLE D'HÔTE.....prix du plat principal / main dish price + 25**

**Incluant une entrée, un plat, un dessert et un café ou un thé. Certaines entrées demandent un supplément.**  
*Includes an appetizer, main dish, dessert with coffee or tea. Some appetizers require an extra charge.*

**ENTRÉES**  
APPETIZERS

<b>SOUPE DU JOUR.....</b>	<b>10</b>
<i>Soup of the day.</i>	
<b>VELOUTÉ DE CRUSTACÉS, MINI CROUTONS À L'AIL DOUX.....</b>	<b>18</b>
<i>Crustaceans' velouté, mild garlic mini-cROUTONS.</i>	
<b>SALADE BOSTON.....</b>	<b>18</b>
<b>Croutons fumés, fromage « Fourme d'Ambert », éclats de châtaignes, trilogie de noix torréfiées, tomates cerises, vinaigrette à l'huile de noisette.</b> <i>Boston salad, smoked croutons, "Fourme d'Ambert" cheese, chestnut slivers, trilogy of roasted nuts, cherry tomatoes, hazelnut oil vinaigrette.</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF PROVENÇAL TAILLÉ AU COUTEAU.....</b>	<b>20</b>
<b>Pistou, noix de pin, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates fraîches.</b> <i>Hand-cut Provencal steak tartare, Pistou, pine nuts, Parmigiano Reggiano shavings, fresh tomatoes.</i>	
<b>PLEUROTÉS « BLANC DE GRIS ».....</b>	<b>20</b>
<b>Crumble, émulsion de pommes de terre au beurre noisette, jus de volaille.</b> TH+2 <i>"Blanc de gris" oyster mushrooms, crumble, brown butter potato emulsion, poultry stock.</i>	
<b>✓ FONDUE DE POIREAUX AU PIMENT D'ESPELETTE.....</b>	<b>18</b>
<b>Poireaux en foin, fromage végétalien, pain frotté à l'ail, tomates cerises, basilic frais.</b> <i>Leek fondue with Espelette pepper, leek hay, vegan cheese, garlic-rubbed bread, cherry tomatoes, fresh basil.</i>	
<b>✓ FALAFELS AUX CRÉMEUX DE NOIX DE CAJOU.....</b>	<b>18</b>
<b>Salade décomposée, oignon rouge, tomates cerises, tofu mariné, pistaches.</b> <i>Un-composed salad, red onion, cherry tomatoes, marinated tofu, pistachios.</i>	
<b>✗ GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE.....</b>	<b>23</b>
<b>Pickles d'oignons rouges et aneth fraîche, suprêmes d'orange sanguine, crémeux de ciboulette.</b> <i>Rainbow trout gravlax, pickled red onions with fresh dill, blood orange supreme, creamed chives.</i>	
<b>FOIE GRAS CUIT AU TORCHON.....</b>	<b>26</b>
<b>Vin de Madiran et épices douces à la vanille de Tahiti, tuiles de pain à la fleur de sel.</b> TH+3 <i>Torchon-style foie gras, Madiran wine and Tahiti soft spices, tiles of fleur de sel bread.</i>	

**Demandez à votre serveur une suggestion sur les accompagnements de vins à partir de notre sélection d'importations privées.**

*Ask your waiter for a recommended pairing from our selection of private imports.*

**LÉGENDE**

**✗ Sans gluten**  
*Gluten free*

**✓ Végétalien**  
*Vegan*



## PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES

**RISOTTO CRÉMEUX AU PARMIGIANO REGGIANO**.....PM  
Au goût du jour.  
*Parmigiano Reggiano risotto with seasonal products.*

✂ **GRILLADES - FROM THE GRILL**

Toutes nos viandes proviennent du Canada et sont de qualité AAA ou Black Angus  
*Our meats come from Canada and are graded AAA or Black Angus.*

**ENTRECÔTE - SIRLOIN STEAK**.....30  
**BAVETTE DE VEAU - VEAL FLANK STEAK**.....27

Servies avec pommes de terre rattes, oignons grelots et champignons sautés en persillade, légumes sautés. Sauce au poivre, à l'échalote ou aux champignons.  
*Served with fingerling potatoes, sautéed pearl onions and mushrooms in persillade, sautéed vegetables. Pepper, shallot or mushroom sauce.*

✂ **PAVÉ DE SAUMON**.....27  
Riz de Camargue au beurre de homard et fruits de mer, émulsion iodée.  
*Salmon fillet, Camargue rice with lobster and seafood butter, iodized emulsion.*

✂ **PAVÉ DE THON ITSUMO**.....35  
Wakamé mariné, asperges et pamplemousse, sauce teriyaki, épices togarashi.  
*Fillet of Itsumo tuna, marinated wakame, asparagus and grapefruit, teriyaki sauce, togarashi spices.*

✂ **MÉDAILLON DE WAPITI AUX SAVEURS DES BOIS**.....42  
Purée de pommes de terre violettes, mini gratin de pommes de terre aux graines de moutarde, chanterelles sautées, pousses d'épinette.  
*Wapiti medallion, mashed violet potatoes, mini scalloped potatoes with mustard seeds, sautéed chanterelles, spruce sprouts.*

**FLANC DE PORC NAGANO**.....28  
Chutney de courgettes, tomates, gingembre, carottes fanes, pétales d'ail et gingembre.  
*Nagano pork flank, zucchini chutney, tomatoes, ginger, carrots, garlic and ginger flakes.*

**JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC**.....34  
Fine purée de topinambours, légumes racines fondants et jus de romarin.  
*Québec lamb shank, fine mashed Jerusalem artichokes, root vegetables and rosemary juice.*

✂ **CANNELLONIS D'AUBERGINE FARCIS À LA COURGE BUTTERCUP**.....24  
Coulis de tomates ancestrales, pistaches torréfiées, accras de courge, courge calabaza rôtie à l'huile de caméline.  
*Buttercup squash stuffed eggplant cannellonis, heirloom tomato coulis, roasted pistachios, squash friters and roasted with calemina oil calabaza squash.*

✂ **CÔTE DE BOEUF CUITE AU SAUTOIR DANS UN BEURRE MOUSSEUX (POUR 2)**.....145  
Pommes de terre rattes, oignons grelots et champignons sautés en persillade, légumes grillés, sauce aux morilles.  
*Rib steak 40oz cooked in sauté pan with butter foam, fingerling potatoes, sautéed pearl onions and mushrooms in persillade, grilled vegetables, morel sauce (for 2).*

## DESSERTS DESSERTS

**LE CARRÉ DORÉ**.....12  
Petit gâteau au chocolat au lait, cacahuètes, caramel coulant et fleur de sel.  
*Milk chocolate cake with molten caramel, peanuts and fleur de sel.*

**TARTE AU CITRON**.....12  
Sablé breton enrobé de chocolat blanc, crémeux au citron bio et mousse de blanc manger à l'infusion de lime.  
*Lemon pie, breton shortbread coated in white chocolate, bio lemon cream and blancmange mousse infused with lime.*

**BABA AU RHUM**.....12  
Baba poché dans un sirop de sucre roux aux agrumes, rafraîchi au rhum vieilli avec crème montée à la vanille et au mélilot.  
*Baba poached in brown sugar and citrus syrup, refreshed with aged rum with vanilla and sweet clovers whipped cream.*

**PARIS BREST**.....12  
Choux croustillant garni d'une crème légère au praliné de noisettes.  
*Crispy choux pastry garnished with a hazelnut praline light cream.*

**L'OCCITANE**.....12  
Financier aux poires, compotée de poires, miel et romarin avec mousse de blanc manger.  
*Pear and almond cake, compote of pear, honey and rosemary with blancmange mousse.*

