

INSPIRATIONS DU MOMENT

COCKTAIL DU MOMENT



Espresso Martini d'automne : sirop de crème brûlée à la citrouille, vodka, Tia Maria, espresso **15 \$**

BOUTEILLES DE VIN

BLANC Santa Julia, La Oveja, Torrontes, Mendoza, Argentine, 2023 **52 \$**

BLANC Josh Carr, Josh Cellars, Chardonnay, Californie, États-Unis, 202 **63 \$**

ROUGE Domaine du Vissoux, Pierre-Marie Chermette Griottes, Gamay, Beaujolais, France, 2022 **52 \$**

ROUGE Osoyoos Larose, Pétales d'Osoyos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Okanagan, Canada, 2021 **88 \$**



SOUPE À L'OIGNON 16 \$

Soupe à l'oignon caramélisé, bouillon de bœuf au laurier et thym, gratinée au fromage suisse et Hatley, croûton de pain de miche au levain

« POTATO SKINS » 14 \$

Pelures de pommes de terre, fromages mozzarella et cheddar, crème sure, bacon, oignons verts



VOL-AU-VENT AUX FRUITS DE MER 28 \$

Crevettes, pétoncles, huîtres, goberge, mirepoix, pâte feuilletée, sauce crémeuse au persil et citron



MIJOTÉ DE BŒUF 27 \$

Cubes de bœuf C.A.B. braisés, légumes de saison poêlés, jus de cuisson au laurier et thym



BURGER DE BŒUF 26 \$

Pain brioché, boulette de bœuf C.A.B., fromage brie, noix de Grenoble, miel, bacon, oignons caramélisés, servi avec frites ou salade verte

Menu disponible pour un temps limité. Jusqu'à épuisement des stocks.