

INSPIRATIONS DU MOMENT

COCKTAIL DU MOMENT



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

BOUTEILLES DE VIN

BLANC Famille Fabre, Domaine de Luc, Viognier, Pays d'Oc, France, 2022 **42 \$**

BLANC Buglioni, Il Disperato, Vérone, Italie, 2017 **54 \$**

ROUGE Réserve de la Chèvre Noire, pinot noir, Bourgogne, France, 2021 **70 \$**

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



PIMENTS JALAPEÑO FARCIS 14 \$

Piments jalapeño, brisket fumé, bacon, fromage à la crème, sauce BBQ



BRIE FONDANT EN CROÛTE 20 \$

Pâte feuilletée, fromage brie, amandes, miel, pommes,
dattes, oignons caramélisés

SALADE DE BETTERAVES 21 \$

Roquette, betteraves, pommes Granny Smith, fromage Chèvres des Neiges,
noix de Grenoble, oignons rouges, vinaigrette balsamique à l'érable



POLPETTES DE BŒUF 26 \$

Boulettes de bœuf au riz, chou vert braisé,
fricassé de pommes de terre, sauce marinara

POITRINE DE CANARD FUMÉE 30 \$

Risotto aux champignons et courges, poitrine de canard fumée
au bois de pommier, courges, carottes rôties



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