

Les entrées

Soupe du jour 9.

Salade César, lardons de canard fumé, kale, câpres frits et croûtons à la fleur d'ail 17.

Salade de mesclun, suprêmes d'orange et graines de citrouille, yogourt à la menthe *U* 14.

Soupe à l'oignon jaune et au vin rouge au fromage Windigo de Mont-Laurier 12.

Tartare, boeuf à la tomate séchée et au parmesan 19.

Pieuvre grillée, poêlée de chorizo, tomates, poivrons, coriandre, mayonnaise à l'ail noir 20.

Calmars frits et mayonnaise épicée 15.

Les À-Côtés

Panier de frites,
mayonnaise à la truffe 7.
- ajoutez du parmesan râpé +2.

Huîtres du marché - 6 pour 26.

Huîtres Rockefeller, Pernod et
parmesan - 6 pour 32.

Poitrine de poulet fumé 8.

Pavé de saumon 5 oz 15.

Crevette à l'unité 8.

Pétoncle à l'unité 11.

menu bistro

Les plats

Salade Cobb, poulet fumé, avocat, tomates cerises, lardons, vinaigrette fromage bleu Ermite *☆* 22.

Pain plat à la figue, fromage de chèvre et prosciutto 29.

Pavé de saumon, quinoa à l'orange et sauce crémeuse au pesto 28.

Bavette de bœuf, sauce au poivre, servie avec frites ou salade 29.

Q burger, choix de bœuf ou poulet, fromage cheddar de l'Île-aux-Grues, bacon de porcelet de la Ferme Gaspior, mayonnaise à la truffe, frites ou salade *☆* 22.

Q burger végétarien, tofu aux tomates séchées et champignons, avocat, cheddar de l'Île-aux-Grues, mayonnaise à la truffe, frites ou salade *U* 18.

Quiche au fromage de chèvre et fines herbes, frites ou salade *U* 21.

Plats Signature *☆*

Plats végétariens *U*

Service et taxes en sus