

Les entrées

	Table d'hôte	À la carte
Le potage du moment		4
Soupe à l'oignon à la <i>Griffon rousse</i> , gratiné au <i>Tomme des Joyeux Fromagers</i>		7
Salade César maison		7
Fricassée d'escargots au vin blanc, crème, saucisse merguez de la boucherie Chez Louis, petit pois, paprika fumé, Garam masala et citron		8
Tartare de bœuf ou saumon, relevé selon le chef		10
L'assiette de saumon fumé québécois, huile vierge aux câpres et oignons rouges		8
Raviolis frits aux crevettes, carotte et gingembre, coulis de mangue épicé		9
Calmars frits, sauce aioli		8
Noisette de ris de veau rôtie à la moutarde à l'ancienne, champignons et poivre rose	Supplément de 2	12
Notre assiette de fromage du Québec, fruits frais, noisettes et galets	Supplément de 2	12

Les pizzas

	Table d'hôte	À la carte
<u>La poire et bleu:</u> <i>poire, oignons caramélisés, fromage bleu l'Ermite, huile d'olive et mozzarella</i>	29	16
<u>La toute garnie deluxe:</u> <i>pepperoni, merguez, bacon, champignons, poivrons verts, sauce tomate et mozzarella</i>	29	16
<u>La mexicaine :</u> <i>dinde fumée, maïs, oignons rouges, poivrons verts salsa et mozzarella, crème sûre à la coriandre</i>	28	15
<u>La fruits de mer:</u> <i>pétoncles, crevettes, calmars, sauce rosée à l'estragon et mozzarella</i>	29	16

Les pâtes

Pad Thaï : nouille de riz, crevettes, arachides, œuf, fèves germées, coriandre et chili	31	18
Pappardelle aux champignons, chair de saucisse italienne, tomates, huile d'olive extra vierge, fond de volaille, basilic et parmesan	30	17

Les plats de résistance

Table d'hôte À la carte

Poulet Général Tao, sauce aux huitres et aux cerises	30	17
Filet de saumon, sauce aux vermouth et blanc de poireau	31	18
Suprême de volaille, beurre blanc à la vanille fraîche, ananas, lait de coco et rhum	31	18
Crevettes sautées, beurre à la lime, citronnelle et piment d'Espelette	32	19
Bavette de veau de grain du Québec, fromage de chèvre, tomates séchées et basilic frais	35	22
Magret de canard rôti et son espuma de foie gras, fond de veau parfumé à l'orange et aux canneberges séchées	37	24
Tartare de bœuf ou saumon, salade, frites et mayonnaise assaisonnée	37	24
Jarret d'agneau mariné et braisé au vin rouge, tomates et romarin	37	24
Filet mignon de bœuf, sauce aux champignons, brandy et poivre rose	40	27

Laissez-vous tenter !

Par notre menu Ariko

Le chef choisit pour vous ! Il vous cuisine
un repas gastronomique comprenant
6 services à partager pour 2 personnes.

45/pers.

Les desserts

	Table d'hôte	À la carte
Fondant au chocolat, glace à la vanille		7
Gâteau au fromage et à la lime		8
Crème brûlée au Grand Marnier		7
Verrine de mousse au chocolat blanc, bleuets au miel et brisures de biscuit sablé		8
Tarte aux pacanes		7
Salade de fruits et pirouline		6

Menu enfant

	À la carte
L'assiette de doigt de poisson	9
La pâte du jour	9
Pizza enfant (bacon, mozza et sauce tomate)	9

Le repas comprend jus et crème glacée