

Menu Bistro

LES ENTRÉES

Soupe du jour
9

Soupe à l'oignon au vin rouge,
fromage suisse et cheddar de l'Île-aux-Grues
15

Salade César, bacon, câpres frits
et croûtons à la fleur d'ail
19

Saumon fumé, crème acidulée, câpres,
ciboulette et croûtons
21

Tartare de boeuf, tomates séchées et parmesan
19

Salade de betteraves, fromage de chèvre,
miel et xérès
19

Beignet au crabe, micro-pousses,
mangue et jalapeño
20

LES PLATS

Grilled cheese au cerf et cheddar de l'Île-aux-Grues,
oignons caramélisés, frites ou salade
21

Salade Cobb, poulet, avocat, tomates cerises,
lardons, fromage bleu Ermite, vinaigrette dijonnaise
19

Poutine, confit de canard et
sauce au poivre rouge
20

Bar rayé, orge crémeux et beurre blanc
30

Risotto à la courge et champignons
29

Q burger, choix de boeuf ou poulet, fromage
cheddar de l'Isle-aux-Grues, bacon, mayonnaise à la
truffe, frites ou salade
25

Jarret d'agneau, purée de pommes de terre,
sauce au vin rouge
31

Poulet de Cornouailles rôti, purée de pommes de
terre douces, légumes, sauce au porto
31

Courge musquée farcie aux marrons
et champignons
(Plat végétalien)
24

LES À-CÔTÉS

Panier de frites
7

Poitrine de poulet
8

Poêlée de champignons
14

Pétoncle poêlé
10

Ardoise de légumes
11

Pavé de saumon 5 oz
15

Crevette à l'unité
8

Huîtres du marché (6)
24

Service et taxes en sus