


## LES entrées


### Crèmeux de haricot blanc 15

Fenouil, orange sanguine, betterave Chioggia, amande effilée, pomme grenade

 Omikron, Rhoditis-Moschofilero

### Calmars frits poivre et sel 17

Compotée de tomate ancestrale à l'origan

 Ormarine, Picpoul de Pinet

### Pieuvre grillée 21

Houmous au poivron grillé, sauce vierge au chorizo, huile d'olive extra vierge

 Domaine Gerovassiliou Epanomi, Assyrtiko-Malagousia

### Carpaccio de bœuf 22

Capron, parmesan, roquette, poivre noir, huile d'olive extra vierge

 Fournier Père et Fils, Pinot noir




Planche d'antipasto



Pieuvre grillée

### Burrata 24


Compotée de figue au Xérès, tomate ancestrale, caramel de balsamique, chips de basilic

 Maison Bretonnière, Chardonnay

### À PARTAGER

### Planche dînatoire du terroir 39

Trois fromages du Québec (30 g chacun), trois charcuteries, fruits frais, chutney maison et croûtons

 Altolandon Enrosado Manchuela, Grenache gris

### Planche d'antipasto méditerranéenne 40

Taboulé, houmous, feta mariné, halloumi grillé, artichaut grillé, mélange d'olives, fruits séchés, concombre libanais, chips de pita, feuille de vigne farcie, mini spanakopita

 Maison Bretonnière, Sauvignon blanc



Tartare Albacore

## LES grillades

Viande assaisonnée d'un mélange d'épices maison  
**Servie avec légumes, sauce et purée du moment**

|                               |      |        |
|-------------------------------|------|--------|
|                               | Demi | Entier |
| <b>Poulet de Cornouailles</b> | 23   | 27     |

Citron, origan, poivre noir

Fontamara, Trebbiano d'Abruzzo

|                |    |
|----------------|----|
| <b>Bavette</b> | 37 |
|----------------|----|

Bavette de bœuf Angus AAA (8 oz) frottée aux épices et cuite sur le gril

Gabbiano, Chianti

|                 |    |
|-----------------|----|
| <b>Macreuse</b> | 40 |
|-----------------|----|

Boeuf Angus AAA (8 oz)

Altopiano Rosso Bio, Montepulciano

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>Filet mignon</b> | 48 |
|---------------------|----|

Boeuf Angus AAA (6 oz)

Vignoble Cogné, Pinot noir

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>Contre-filet</b> | 60 |
|---------------------|----|

Boeuf Angus AAA (9 oz)

Consentido, Cabernet Sauvignon

**Sauce au choix :**

Poivre vert | Chasseur | Bordelaise | Chimichurri



Poulet de Cornouailles

## LES tartares

|                |        |      |
|----------------|--------|------|
|                | Entrée | Plat |
| <b>Pêcheur</b> | 17     | 30   |

Saumon, capre, échalote, origan frais, zeste de citron

Maison Bretonnière, Sauvignon blanc

|                  |        |      |
|------------------|--------|------|
|                  | Entrée | Plat |
| <b>Classique</b> | 18     | 32   |

Bœuf, échalote, jaune d'œuf, oignon frit, câpre, poudre de béarnaise, émulsion à l'estragon

Cecchi, Chianti

|                 |        |      |
|-----------------|--------|------|
|                 | Entrée | Plat |
| <b>Albacore</b> | 18     | 32   |

Thon, avocat, échalotes, orange sanguine, basilic frais, ciboulette

Ca'di Frara, Pinot grigio

Salade Grecque



## LES salades

|              | Classique | Poulet | Crevette |
|--------------|-----------|--------|----------|
| <b>César</b> | 15        | 20     | 22       |

Cœur de romaine, pancetta croustillante, sauce crémeuse aux anchois, croûton à l'oignon et ail, citron grillé, copeaux de parmesan

Classique et poulet : Decorato, Pinot grigio  
Crevette : Ormarine, Picpoul de Pinet

|                | Classique | Poulet | Crevette |
|----------------|-----------|--------|----------|
| <b>Grecque</b> | 20        | 25     | 27       |

Tomate ancestrale, poivron rouge grillé, concombre, oignon rouge, féta, olive Kalamata, basilic frais, origan, balsamique

Classique : Maison Bretonnière, Sauvignon blanc  
Poulet : Fontamara, Trebbiano d'Abruzzo  
Crevette : Ca'di Frara, Pinot grigio

## LA mer

### Saumon grillé 28

Écrasé de pomme de terre au citron, sauce vierge

Maison Bretonnière, Sauvignon blanc

### Morue noire 30

Orzo crémeux au fenouil, caviar de lime, rémoulade

Omikron, Rhoditis-Moschofilero

### Pétoncles poêlés 32

Mousseline de céleri-rave fumé, flanc de porc braisé

The Pavillon, Chenin blanc

### Nordique 22

Crevette nordique, laitue iceberg, concombre, céleri-rave, sumac, sauce au yogourt fumé

Omikron, Rhoditis-Moschofilero

Pétoncles poêlés





Gnocchi de pomme de terre

## LES pâtes

### Spaghetti Cacio e Pepe 19

Poivre noir et fromage Pecorino

Altopiano Bio, Trebbiano

### Spaghetti Bolognaise Ginger 21

Pâte spaghetti accompagnée de notre sauce à la viande maison

Cecchi, Chianti

### Cannelloni 24

Pâte farcie de bœuf braisé, caponata, réduction de viande à la sauge

Altopiano Rosso Bio, Montepulciano

### Gnocchi de pomme de terre 27

Champignons King, pleurote et shiitake, sauge, pancetta, crème, noix de pin, émulsion au parmesan

Cusumano Angimbé Tenuta Ficuzza, Chardonnay

## LES pizzas

### Margarita 24

Sauce tomate, Fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Cecchi, Chianti

### Italienne 26

Prosciutto, roquette, Fior di latte, coulis de balsamique

Fournier Père et Fils, Pinot noir

### Méditerranéenne 27

Tomate fraîche, olive noire, artichaut, féta, parmesan, coulis de basilic

Maison Bretonnière, Sauvignon blanc



Pizza Méditerranéenne

## LES douces folies

### Millefeuille maison 12

### Crème brûlée du moment 12

### Mi-cuit au chocolat 12

### Tiramisu signature 12

### Truffe de Gelato du moment 12

### Torte citron ricotta 12

### Gâteau au fromage du moment 14