



## **MENU À PARTAGER**

### **LES ENTRÉES**

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT  
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, ORANGE SANGUINE, ENDIVES, RADICCHIO, VINAIGRETTE AU MIEL,  
MOUTARDE

BURRATA, BLOOD ORANGE, ENDIVES, RADICCHIO, HONEY VINAIGRETTE, MUSTARD

CARPACCIO DE BŒUF, BLEU D'ELIZABETH, NOIX DE GRENOBLE, ROQUETTE  
BEEF CARPACCIO, BLEU D'ELIZABETH, WALNUTS, ARAGULA

### **LES PLATS PRINCIPAUX**

CASARECCE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON, PARMESAN, CIBOULETTE  
SEASONAL MUSHROOM CASARECCE, PARMESAN, CHIVE

SCHNITZEL DE MORUE, BEURRE BLANC CÂPRES ET CITRON  
COD SCHNITZEL, LEMON CAPER BEURRE BLANC, BROCCOLINI

ENTRECÔTE DOUBLE DU QUÉBEC, SAUCE AU POIVRE  
SIRLON FROM QUEBEC, PEPPERCORN SAUCE

### **LES MIGNARDISES**

SABLÉ CHOCOLAT ET CAMEL SALÉ  
COCOLATE AND SALTED CAMEL SHORTBREAD

FINANCIER À LA PISTACHE  
PISTACHIO FINANCIER

TARTELETTE CITRON, MERINGUE  
LEMON MERINGUE PIE

**95\$ PAR PERSONNE | PER PERSON**

**AMÉDÉE BÉCHERRAZ | CHEF**

**NOS PRODUITS SONT ACHETÉS DANS UN SOUCIS DE PROXIMITÉ**  
WE USE LOCAL PRODUCTS

**TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND GRATUITIES ARE EXTRA**