

## ENTRÉES

<b>Entrée du moment</b>	<b>prix du marché</b>
<b>Potage du jour</b>	<b>8</b>
<b>Soupe à l'oignon</b> <i>Gratinée au fromage Hercule de Charlevoix</i>	<b>13</b>
<b>Os à moelle de boeuf</b> <i>Garniture du moment, pain grillé</i>	<b>17</b>
<b>Poireaux vinaigrette</b> <i>Amandes rôties, roquette</i>	<b>11</b>
<b>Gravlax de saumon</b> <i>Gin Saint-Laurent, fines herbes, croûtons au noix &amp; olives, crème sure betterave &amp; citron</i>	<b>16</b>

## PLATS

<b>Plat du moment</b>	<b>prix du marché</b>
<b>Pappardelles aux champignons sauvages</b> <i>Fond de légumes crémeux à l'ail confit, noisettes grillées, parmesan</i>	<b>29</b>
<b>Cuisse de canard</b> <i>Purée de pomme terre au beurre noisette, sauce gastrique à l'érable</i>	<b>38</b>
<b>Pêche du jour</b> <i>Sauce vierge, caviar de Mujol, purée de panais, orge fumé à la Provençale</i>	<b>35</b>
<b>Bavette de boeuf</b> <i>Sauce au foie gras, frites, légumes</i>	<b>38</b>
<b>Linguines aux crevettes</b> <i>Bisque de tomate &amp; basilic, gremolata, pesto de roquette, saucisson Charlo</i>	<b>29</b>

**Panier de pains variés (3) sur demande au coût de 5\$**

## DESSERTS

<b>Vin blanc doux, Bio, "Passatempo", 2009, Toscane, Italie - 1,5 oz</b>	<b>15</b>
<b>Crème brûlée à la vanille &amp; rhum épicé</b>	<b>10</b>
<b>Entremet chocolat noisette, glace chocolat blanc</b>	<b>14</b>