

# Menu take-out



70\$

UNE ENTRÉE À PARTAGER

+

2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

+

2 DESSERTS

## ENTRÉE

### LA CÉSAR DE BRUXELLES

Choux de Bruxelles rôtis, sauce César maison, bacon artisanal, croûtons, parmesan, citron

OU

### BURRATA +10\$

Tomates cerises, balsamique, basilic, huile d'olive, miche de pain

## PLATS PRINCIPAUX

### NIÇOISE

Tataki de thon éco responsable, haricots verts, œuf mollet, roquette, épinards, poivrons rouges grillés, oignons rouges, tomates cerises, pommes de terre gelot

### COQUILLE SANS COQUILLE

Pétoncles, poisson d'arrivage, crevette géante, aligot de pomme de terre, fenouil, asperges, beurre blanc au crustacé

### SHORT RIBS DE BŒUF FAÇON BARBADOS

Short ribs de bœuf braisé au Rhum Mount Gay & chipotle, purée de maïs, polenta au Avonlea, maïs grillé au citron & fines herbes, légumes du marché

### FLANC DE PORC DE M. MORIN

Pavé de bacon braisé à l'érable, Dijon et balsamique, risotto à la courge musquée, asperges

### AGNOLOTTI

Ricotta et champignons à la truffe, épinards, tomates, pignons de pin, beurre au citron & fines herbes

## DESSERTS

ANNA PIERROT



### TARTELETTE AU CITRON

Citrons pressés, crème au citron, meringue

ET

### TARTE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Biscuit au beurre, pacanes enrobées de caramel fleur de sel, mousse au chocolat au lait

[COMMANDER EN LIGNE](#)

Pour une seule personne ou pour un complément de commande, contactez-nous au 418-694-0707 du jeudi au dimanche de 11h30 à 19h30