

WELLINGTON

APPORTEZ VOTRE VIN

	Plat	TH
Apéritifs		
Amuse-bouche du jour	3	
Plateau de charcuteries maison	18	
Frites	5	
Entrées		
Salade d' épinards, betteraves, oignons marinés, feta bulgare et croûtons au carvi	13	
Potage St-Germain, flanc de porc braisé et crème sure fumée	12	
Saumon mariné, billes de concombre, pomme grenade et huile de piment	13	
Tartare de boeuf, purée d'oignons caramélisés, roquette et chips	13	
Boudin maison, mousseline de panais, pommes/bruxelles	13	
Trou Normand	7	
Plats		
Risotto aux fruits de mer, courgettes, citron confit, mascarpone et laitues amères	29	54
Pétoncles poêlés, mousseline de chouxfleur, bruxelles, noisettes, sauce vin rouge et copeaux de Vachement Bleu	34	59
Filet de Baudroie rôtie, fondue de poireaux et topinambours du Québec, bisque de homard	32	57
Foie de veau poêlé, panais, lardons, oignons et épinards, sauce au moût de raisin	28	53
Magret de canard rôti, purée de carotte, salsifis, shiitake, boutons, armillaires couleur miel et sauce à la réglisse	32	57
Macreuse de bœuf braisé, purée de pommes de terre à l'emmental, haricots verts	30	55

*Du dimanche au mardi et les vendredis, samedis après 21h, table d'hôte 3 services à 45\$