

WELLINGTON

APPORTEZ VOTRE VIN

Apéritifs

	Plat	TH
Amuse-bouche du jour	3	
Frites maison	5	
Plateau de charcuteries maison	18	
Pâté de campagne à la pistache, rilette de porc, tête fromagée, jambon au rhum et magret fumé		

Entrées

Salade à Yvan, parmesan à l'aneth, oignons marinés, croutons au carvi, vinaigrette moutarde et fines herbes	11	
Saumon mariné, marmelade de fenouil aux câpres, échalotes au miel, purée d'épinards, crème sûre et pain 100% seigle de la boulangerie Automne	13	
Potage de courge Potimaron, croquette de Clos des Roches de la fromagerie des Grondines, parmesan graines de citrouilles épicées	12	
Tartare de boeuf, purée d'oignons caramélisés, verdurette et chips maison au paprika fumé	13	
Boudin maison, mousseline de panais, pommes vertes, feuilles de bruxelle et sauce au Calvados	13	

Trou Normand

7

Plats

Moules de l'Ile-du-Prince-Édouard et frites maison	25	50
Pétoncles poêlés, mousseline de chou-fleur, bruxelles, noisettes, copeaux de Bleu de la Métropole de la fromagerie Du Charme et sauce vin rouge	34	59
Tartare de boeuf, purée d'oignons caramélisés, verdurette, chips maison au paprika fumé et frites maison	29	54
Morue de l'Atlantique rôtie, tomates confites, maïs du Québec, oignons brûlés, tartinade de chorizo et sauce vierge	32	57
Agneau de Kamouraska confit, kale, carottes nantaises, pois chiches, pétales de tomates, purée de courge, rondelles d'oignon aux épices et sauce au cidre de pommes	30	55
Magret de canard rôti, purée de carotte, salsifis, poêlée de champignons, armillaires couleur miel et sauce à la baie de Genièvre	32	57
Bavette de bœuf Angus 1855, purée de pomme de terre Yukon Gold, brocolis au beurre d'anchois et sauce à l'échalote	30	55
Boudin maison, mousseline de panais, pommes vertes, feuilles de bruxelle et sauce au Calvados	26	51

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