

WELLINGTON

APPORTEZ VOTRE VIN

	Plat	TH
Apéritifs		
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 karvi, vinaigrette moutarde et fines herbes	13	
Crevettes nordiques, soupe froide de betterave au lait de coco, pommes et gingembre	13	
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 vertes, feuilles de bruxelle et sauce au Calvados	13	
Trou Normand	7	
Plats		
Moules de l'Île-du-Prince-Édouard et frites maison	25	50
Pétoncles poêlés, mousseline de chou-fleur, bruxelles, noisettes, copeaux de Bleu de la Métropole et sauce vin rouge	34	59
Tartare de boeuf, purée d'oignons caramélisés, roquette, chips et frites maison	29	54
Morue de l'Atlantique rôtie, bourgots, asperges du Québec, bok choy et riche fumet au safran	32	57
Cuisse de lapin confite, jambon fumé maison, carottes nantaises, rattes, fèves edamame, kale, choux rouge croquant et 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
Bavette de bœuf Angus 1855 à l'échalote, pommes de terre Gabrielle, pleurotes et haricots verts	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\$