

LES CANAILLES

(Les prix entre parenthèse incluent entrée, trou normand, plat et dessert)

Raviolis à la ricotta et épinards 12
Beurre aux herbes, pancetta et noix de pin

Tarte fine 10
Courges poivrés, poireaux et feta de chèvre

Entrée du Jour Prix du Marché (+\$)

Foie Gras du Moment Prix du Marché (+\$)

Tartare de Saumon 12/22 (43)
Salade de betterave, radis, wafu et raifort

Tartare de Bœuf 12/22 (43)
Frites et salade maison

Cuisse de Canard Confite 24 (45)
Aubergines asiatiques, brocolis, sauce aigre-douce à l'orange

Risotto aux Crevettes Nordiques 24 (45)
Bisque de homard, tomates confites et pois vert

Osso buco de porc 26 (46)
Flanc de porc braisé, topinambours et shiitakes rôtis, jus de cuisson

Bavette de Bœuf 28 (48)
Poêlée de champignons, brocolettes, écrasé de pomme de terre et sauce marchand de vin

Pêche du Jour Prix du Marché (+\$)

Les Huitres

6 Coquillages pour 18
12 Coquillages pour 30

6 Rockefeller pour 22
12 Rockefeller pour 34



Assiette de Fromages 18



Les à-côtés Canailles

Frite 4
Salade verte 6
Écrasé de pomme
de terre 4
Champignons 6

Menu pour groupe

LES CANAILLES

Entrée du jour

Raviolis

Ricotta, épinards, beurre aux herbes, pancetta et noix de pin

Tartare de Saumon

Salade de betteraves, radis, wafu et raifort

Foie Gras du Moment +\$



Risotto aux Crevettes Nordiques

Bisque de homard et tomate confite

Pêche du Jour +\$

Bavette de Bœuf +3\$

Poêlée de champignons, brocolettes, écrasé de pomme terre
et sauce Marchand de vin



Dessert du jour

40\$ taxes et service en sus, le menu peut être sujet à changement