



MENU

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT > Informez-vous! 7 \$

GÂTEAU & FOIE GRAS 14 \$
Gâteau maison aux épices, foie gras poêlé & chutney du moment

FONDUE 3 FROMAGES 13 \$
Compote maison, mayo épicée & oignons caramélisés

TOMATES & MOZZARELLA 13 \$
Tomates confites, pesto de basilic et aioli, noix sablées & mozzarella di Buffala

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE 8 \$
Bière rousse Chipie de Archibald, lardons & fromage du Québec

CRABCAKE MAISON 14 \$
Mayo gingembre & tombée de chou rouge à l'asiatique

BHAJI MAISON 10 \$
Oignons, poires, canneberges, lime sur yogourt miel, juliennes de poires & cumin

POUTINE DU MOMENT > Informez-vous! 10 \$

CRUS

DUO DES CRUS 18 \$
(Choisissez 2 choix parmi les crus, excluant le tataki de saumon)

TATAKI DE THON 13 \$
Thon en croûte de sésame, vinaigrette façon L'Espace Comptoir

TATAKI DE CANARD 12 \$
Canard asiatique, mayo raifort & échalotes frites

TATAKI DE SAUMON 13 \$
Saumon en croûte d'épices et panko sur guacamole & tombée de roquette sésame

TARTARE DE BŒUF E : 13 \$ / R : 26 \$

TARTARE DE SAUMON E : 14 \$ / R : 28 \$

TARTARE DE THON SUCRÉ & ÉPICÉ E : 14 \$ / R : 28 \$

SAUMON GRAVLAX AUX BETTERAVES 14 \$
Cubes de saumon gravlax, tzatziki à la betterave & meringue salée

CARPACCIO DE BŒUF 14 \$
Bœuf, prunes confites, amandes, limes & échalotes frites



SALADES

SALADE TIÈDE E : 10 \$ / R : 18 \$
Salade de roquette et épinards, courgettes grillées,
salsa de betteraves & figues, amandes grillées et chèvre des neiges

Extra **CUISSE DE CANARD CONFITE** 25 \$

SALADE POKE BOL 20 \$
Tataki thon sésame, salade mixte, riz, concombres, édamames,
légumes & fruits de saison et mayo sésame.
Végé: cubes de tofu frit

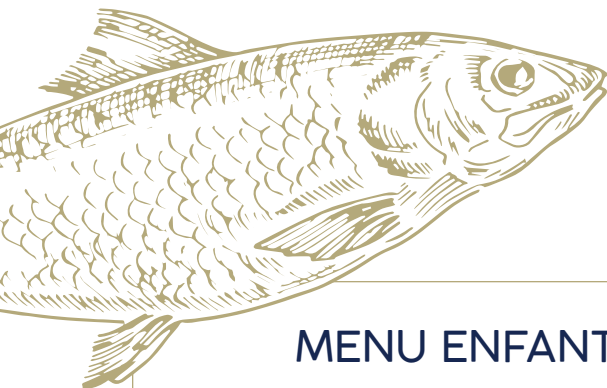
POISSONS

MORUE POÊLÉE 25 \$
Cubes pancetta, tomates séchées, tapenade d'olives, enoki grillé
sur purée du moment & légumes grillés

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE 24 \$
Mayo wasabi, lime & avocats sur riz sushi, sauce ponzu
& émincé de concombres (plat épicé)

FISH & CHIP MAISON 22 \$
Panure à la bière, salade de chou & frites maison

TATAKI DE THON 32 \$
Thon enrobé d'amandes grillées, foie gras poêlé, édamames
& courgettes sésames



MENU ENFANT

MAC & CHEESE DE MATTEO
BURGER DE RAFAEL
POUTINE

Incluant petit jus et dessert 9,95 \$

VIANDES

MAGRET DE CANARD 24 \$
Choux de bruxelles, compote de poires caramélisées
et sauce noisettes sur purée du moment *foie gras poêlé (*extra)

TATAKI DU MOMENT 26 \$
Croûte de café, parmesan, échalotes frites, purée du moment
& légumes de saison grillés

BRAISÉ DE JOUE DE BOEUF 24 \$
Épices, carottes nantaises & chip de prosciutto, accompagné de
pommes de terre grelot

NOTRE TERRE & MER FAÇON BISTRO 30 \$
Bavette de boeuf chimichurri, crevettes cajun
sur chutney du moment, accompagné de frites maison

DUO DE BOUDINS 28 \$
Choucroute maison, compote d'échalotes confites & gratin dauphinois

NOTRE VIANDE DU MOMENT > Informez-vous! P/M

BURGERS (accompagnés de frites maison)

BURGER CLASSIQUE 20 \$
Sauce BBQ fumée, roquette, bacon, fromage suisse & cornichon frit

BURGER DU TERROIR 21 \$
Viande sauvage, mayo épicée, oignons caramélisés, roquette
& fromage du Québec

BURGER VÉGÉ 20 \$
Fromage Halloumi, concombres, avocats, roquette, poivrons grillés,
avocat frit au panko & aioli maison

DESSERTS MAISON

GÂTEAU CAROTTE MAISON 7 \$
Crémage fromage à la crème, pacanes caramélisées
& caramel fleur de sel

BISCUIT MI-CUIT 7 \$
Brownie maison & crème glacée vanille

DESSERT DU MOMENT > Informez-vous! P/M