



NANA

33\$

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

SALADE VERTE

CALMARS FRITS (+5\$)

Mayonnaise épicée, herbes & citron

TARTARE DE BŒUF (+5\$)

Émulsion épicée, câpres, jaune d'œuf, cornichons

PLATS PRINCIPAUX

MAC & CHEESE

Taleggio, crème, bacon, champignons, pois verts, gratiné au gouda fumé

TARTARE DE BŒUF

Émulsion épicée, câpres, jaune d'œuf, cornichons
Servi avec frites ou salade maisons

BURGER ASSOMMOIR

Burger de boeuf haché maison servi sur pain brioché garni de chanterelles, lardons de bacon, fromage cendré de Charlevoix et dijonnaise. Frites et salade maisons.

TEMPEH POELÉ

Sauce cari-lait de coco, riz parfumé, légumes sautés, sésame et coriandre

SAUMON POELÉ

Sauce romesco, légumes rôtis et panzanella

DESSERT (+8\$)

L'ASSOMMOIR



LA JOIE DE VIVRE

42\$

ENTRÉES

CHÈVRE CHAUD CROQUANT

Paillot de chèvre, panko, verdure, pommes, vinaigrette citron et miel

CALAMARS FRITS

Mayonnaise épicée, herbes & citron

SALADE D'ENDIVES

Vinaigrette balsamique-érable, noix de grenoble, poires pochées au vin rouge, fromage bleu l'Hermitte

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE BISON

Bleuets, noisettes, sirop d'érable
Servi avec frites ou salade maisons

CÔTE DE PORC GRILLÉE

Côte de porc biologique grillée du Québec, sauce forestière, légumes rôtis

BAVETTE DE VEAU

Pommes de terre rattes, haricots verts, sauce au poivre vert et cognac

TEMPEH POELÉ

Sauce cari-lait de coco, riz parfumé, légumes sautés, sésame et coriandre

SAUMON POELÉ

Sauce romesco, légumes rôtis et panzanella

DESSERT (+8\$)



LE VENTRE DE PARIS

41\$

ENTRÉES

PLATEAU TAPAS

Chèvre chaud croquant, salade d'endives, calmars frits, salade de betteraves

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE SAUMON

Émulsion de sésame et gingembre, edamame, tobiko
Servi avec frites ou salade maisons

TARTARE DE BŒUF

Émulsion épicée, câpres, jaune d'œuf, cornichons
Servi avec frites ou salade maisons

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Demi-glace d'agneau, légume roti, gratin dauphinois

TEMPEH POELÉ

Sauce cari-lait de coco, riz parfumé, légumes sautés, sésame et coriandre

SAUMON POELÉ

Sauce romesco, légumes rôtis et panzanella

DESSERT (+8\$)



LA BÊTE HUMAINE

41\$

ENTRÉES

PLATEAU TAPAS

Chèvre chaud croquant, salade d'endives, calmars frits, salade de betteraves

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE THON

Ananas, salsa verde, coriandre, jaune d'oeuf, chipotle, ail, échalottes
Servi avec totopos

TARTARE DE BISON

Bleuets, noisettes, sirop d'érable
Servi avec frites ou salade maisons

CÔTE DE PORC GRILLÉE

Côte de porc biologique grillée du Québec, sauce forestière, légumes rôtis

SAUMON POELÉ

Sauce romesco, légumes rôtis et panzanella

MAC & CHEESE

Taleggio, crème, bacon, champignons, pois verts, gratiné au gouda fumé

DESSERT (+8\$)



LE CONVIVIAL

42\$

ENTRÉES

PLATEAU TAPAS

Chèvre chaud croquant, salade d'endives, calmars frits, salade de betteraves

PLATS PRINCIPAUX

PLATEAU CARNIVORE

Côte de porc grillée, jarret d'agneau, mac & cheese, saucisses maisons
le tout servi avec pommes de terre, légumes rotis et sauce

PLATEAU TERRE & MER

Jarret d'agneau braisé, saucisses maisons, saumon poelé, pétoncles poelées
le tout servi avec pommes de terre, légumes rotis et sauce

DESSERT (+8\$)