



Cuisine du marché
Influence du monde

ENTRÉES

Soupe du jour

6

Salade Vert Lime

6

Pétoncles poêlés

purée de maïs, bacon de sanglier

11

Fondue parmesan au bleu

croûte de noix et sauce baies des champs

10

Crevettes tempura

caramel de cari et brunoise d'ananas

9

Tartare de canard

salade de poires, radicchio et endives

11

Calmars grillés

chutney de courges

8

Tataki de wapiti

croûte de cacao et piments, gelée à l'érable

10

Poutine à l'agneau

cheddar frais et demi-glace

9

PLATS PRINCIPAUX

Ris de veau tombée d'épinards et risotto aux shiitakes	23
Morue laquée salade de betteraves jaunes	23
Pieuvre grillée nid de tagliatelles	22
Jarret d'agneau en ragoût de champignons et gratin dauphinois	26
Duo de flanc de porc et boudin pommes de terre grelots et ratatouille	22
Entrecôte de bison frites maison, demi-glace au scotch	26
Raviolis maison à la courge musquée beurre à la sauge	19
Pavé de saumon purée de carottes et rémoulade de céleri-rave	23

DESSERTS

Fondant au chocolat

marmelade aux fruits et glace à l'érable

9

Tartelette aux noix

glace à la vanille et framboise

10

Trilogie de sorbets Billboquet

8

Crème Brûlée

9

« Sticky date pudding »

caramel à la fleur de sel, glace à la vanille

10



CARTE DES VINS



BLANCS

Castel Sans-Façon , Chardonnay & viognier, France	42
Kim Crawford , Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	45
San Vincenzo , Anselmi, Veneto, Italie	46
Guigal , Viognier, Côtes-du-Rhône, France	49
Les Princes Abbé 2012 , Pinot gris, Alsace, France	60
William Fèvre , Chardonnay, Chablis, France	64
Monterotondo 2003 , Gavi, Italie	85
Blanchot Grand Cru 2008 , Chardonnay, Chablis	120
Domaine de Bonserine 2010 , Condrieu, France	150
Olivier Leflaive 2008 , Chardonnay, Meursault	190

ROUGES

VINS DU MONDE

Monasterio Reserva 2006 , Carignan, Espagne	43
Domaine de Sahari , Merlot & cab-sauv, Maroc	38
Beringer , Cabernet-sauvignon, États-Unis	32
Ravenswood , Zinfandel, États-Unis	50

FRANCE

Grande Chapelle 2012 , Bordeaux	39
Clos La Coutale 2012 , Malbec, Cahors	43
Les Cranilles 2012 , Grenache, Côtes-du-Rhône	55
Nicolas Potel 2012 , Pinot noir, Bourgogne	63
Antoine Moueix 2010 , St-Émilion Grand Cru	65
Clos du Calvaire 2009 , Châteauneuf-du-Pape	175

ITALIE

Itynera Terre Siciliana 2012 , Syrah, Sicile	41
Carpineto 2012 , Sangiovese, Chianti, Toscane	48
Nipozanno Riserva 2010 , Sangiovese, Chianti	60
Liano 2010 , Sangiovese & cab-sauv, Rubicone	67
Zenato Ripassa 2010 , Valpolicella, Vénétie	70
Fonatanafredda 2009 , Nebbiolo, Barolo	81
Montresor Amarone 2011 , Valpolicella, Vénétie	87
Berreta 2008 , Sangiovese & cab. sauv, Toscane	120

ROSÉS

Borsao, Grenache, Espagne

35



VIN MOUSSEUX

Zonin, Prosecco, Italie

39

CHAMPAGNE

De Saint Gall 2002, Premier cru

120

Piper-Heidsieck

150

Veuve-Cliquot-Ponsardin, Demi-bouteille

75

Veuve-Cliquot-Ponsardin

160

Moët & Chandon 1998, Cuvé Dom Pérignon

330



DEMI-ROUGES

Folonari, Valpolicella, Italie

24

Pio cesare, Dolcetto d'alba, Italie

35

Brouilly Georges Duboeuf, Gamay, France, 500ml

35

DEMI-BLANCS

Melini, Orvieto, Italie

20

Marquis de Jouennes, Bourgogne aligoté

21

Kim Crawford, Sauvignon, Nouvelle-Zélande

27



Albert Bichot, Chardonnay, Chablis, France

32

COCKTAILS

Vert Lime Cosmo

Vodka, Midori, Triple sec, jus de lime

10

« Kentucky » thé glacé

Bourbon, Triple sec, jus de lime, soda gingembre

9

Adam et Ève

Gin, Cognac V.S.O.P., Crème de cassis, jus de citron

11

Espresso martini

Vodka, café espresso, Kalhua, sucre de canne

10

Bloody caesar

Vodka, Worcestershire, Tabasco, Clamato

7,50

Kir vin blanc

Crème de cassis/Chambord/Fragoli

8

Kir royal

Prosecco, Crème de cassis/Chambord/Fragoli

10

N'hésitez pas à demander les classiques!

DIGESTIFS

Porto Taylor Fladgate

10 ans

20 ans

9

13

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.

Courvoisier V.S.O.P

Rémy Martin V.S.

11

11

10

Calvados

8

Frangelico, Bailey's, Tia Maria, Kalhua

7

Poire Williams

8

Limencello

6

Amaretto

7

Grappa

9

CAFÉS ALCOOLISÉS

9,50

Café Brésilien

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier

Café Espagnol

Brandy, Tia Maria

Café Irlandais

Jamesons, Liqueur Honey