



AMUSE BOUCHES

POTAGE "Espresso" Courge doubeurre – croûton	12
BONBON DE GRAVLAX Labneh – fruit nordique (3)	17
PIEUVRE D'AMORE Pico de gallo – concombre	18
ARANCINI & STRACCIATELLA DI BUFALA Parmesan – basilic	19
HUÎTRE RENVERSÉE Champagne – perles	22
PIQUE-ASSIETTE DU CHEF (5)	29

SALADES

LA CÉSAR "Le Mont Vert"	29
Romaine – croquette au Parmesan – bacon de canard du Lac Brome	
MOZARELLA DI BUFALA "La Campana"	33
Pain au levain – figue – pata negra – roquette	
NOSTALGIE "La Crétoise"	35
Tomate – prosciutto – chèvre – oignon vert – balsamique - croûtons	
TARTARE DE CANARD "La Signature"	36
Ail noir – pistache – betterave – agrume – crème fraîche	

PLATS MER

PETONCLE U10 "Crème brûlée"	29
Érable – lime kaffir – tomate confite – roquette	
SAUMON MI-CUIT	34
Petit pois – bacon de mer – sel fumé – vinaigre de Champagne	
FISH & CHIPS BELGE	36
Pêche du jour – rémoulade – argousier – citron – petit pois	
PIEUVRE GRILLÉE "La Méditerranéenne"	39
Fenouil – labneh – sureau – tapenade – biquinho	
MORUE FRAÎCHE	42
Légumes – beurre aux herbes – patates pilées	

PLATS TERRE

BOUDIN EN BRIOCHE	38
Pomme – poire – pâte feuilleté	
TOMAHAWK DE PORC 18oz	54
Pomme "charmeur" – purée de légumes racines	
ONGLET DE BOEUF 7oz FILET MIGNON 6oz	58
Frites Belges – beurre aux herbes – demi-glace - légumes	
CARRÉ D'AGNEAU "La Couronne"	68
Accompagnements du jour	
MIXED GRILL DU CHEF Pour 2+	125
(Escalope de foie gras + 14.00 \$)	
PINSA (Pâte à pizza fermentée pendant 72h)	
MARGHERITA	33
Tomate – basilic – mozzarella di bufala	
FLAMMEKEUCHE D'AUTOMNE	36
Bacon de canard – crème fraîche – pomme – oignon	

RAVIOLI

PRIMAVERA Fontine – champignons – Parmesan	34
NORDIQUE Homard – saumon – salicorne	36
WAGYU Truffe noire – demi-glace – biquinho	38

PRÉ-DESSERT

ESCALOPE DE FOIE GRAS Fruit nordique – sel d'hibiscus – panettone	19
LA PLANCHE Fromages – charcuteries – fruits (option foie gras + 8.00 \$)	22

Envie de prolonger l'expérience Calibré à la maison ou en événement privé?
Découvrez nos services de **traiteur**, de **chef à domicile**, de **prêt-à-manger...**
et explorez notre **boutique de vin d'importation privée!**

DESSERTS

AFFOGATO Espresso – crème glacée – spéculoos	12
MACARONS (3)	14
MOCHIS (2)	15
CHEESECAKE	15
GÂTEAU Fruits des champs – crème pâtissière	15
CROUSTADE Pommes – crème glacée	16
GELATO Pistache	16
CHOCOLAT FONDANT (Sans gluten)	16
CHURROS Caramel salé	17
CRÈME BRÛLÉE	18
DESSERT PARFAITEMENT SUCRÉ	20

MENU CAFÉ

CAFÉ FILTRE / THÉ	3
ESPRESSO simple double	4 6
ALLONGÉ AMÉRICANO	4
CAFÉ LATTÉ	5
CAPPUCCINO	5
MACCHIATO	5
CHOCOLAT CHAUD (Chocolat Belge)	6
FLAT WHITE	6
ESPRESSO MARTINI	14
CAFÉ BRÉSILIEN	14

