



**BAR À HUÎTRES FRAÎCHES EN ÉCAILLE, CATÉGORIE DE CHOIX
OYSTER BAR IN SHELL, GRADE OF CHOICE**

À LA CARTE

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	6.00
Soupe aux huîtres <i>Oyster soup</i>	15.00
Saumon du Nouveau-Brunswick fumé à froid <i>New Brunswick cold smoked salmon</i>	15.00
Salade verte du jardin, vinaigrette balsamique <i>Green garden salad, balsamic vinaigrette</i>	6.00
Salade césar aux copeaux de reggiano parmigiano <i>Caesar salad with reggiano parmigiano slivers</i>	11.00
Huîtres frites <i>Fried oyster</i>	15.00
<hr/>	
Filet mignon grillé, sauce poivrade <i>Grilled tenderloin, pepper sauce</i>	35.00
Gratin d'huîtres Rockefeller <i>Gratin of oyster Rockefeller</i>	35.00
Cuisses de canard de Brome confites, sauce aux pommes et à la carminée du terroir <i>Brome duck leg confit, apple and carmine du terroir sauce</i>	34.00
Saumon du Nouveau-Brunswick grillé, émulsion d'huile d'olive à la moutarde violette de Brive et aneth <i>New Brunswick grilled salmon, olive oil emulsion with violet mustard of Brive and dill</i>	28.00
Tournedos de filet de veau de lait, sauce aux champignons sauvages <i>Tournedos of milk-fed veal fillet with wild mushrooms sauce</i>	37.00

DESSERTS

Crème caramel <i>Crème caramel</i>	6.75	Gâteau tiramisu <i>Tiramisu cake</i>	8.25
Coupe de petits fruits frais <i>Cup of fresh berries</i>	8.25	Gâteau aux carottes <i>Carrot cake</i>	8.25
Gâteaux au fromage au dulce de leche <i>Dulce de leche cheesecake</i>	8.25	Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	8.25

FROMAGES - CHEESES

Taleggio, Val Brembana, Italie septentrionale

Oka, Laurentides Agropur

Brie l'Extra Agropur Québec

Cheddar Perron extra fort, Québec

Roquefort société, bleu au lait cru A.O.C.

Chèvre paillot, Portneuf Québec