

# Menu plats à partager

**6 huîtres** sur glace, mignonette du moment + citron 22

**Crudo de pétoncles des Îles et crevettes d'Argentine**  
sauce aux tomates lacto et huile d'olive + pêches compressées 24

**Pieuvre grillée**  
espuma de P de T, origan, gourganes, chorizo, vinaigrette de citron kalamansi 24

**Croquettes de chorizo et maïs**  
mayonnaise à la palourde 15

**Fleurs de courgette farcies frites**  
coulis de poivrons rouges 20

**1/2 poulet de Cornouaille grillé**  
salsa verde, tomates et huile de chili 22

**Tomate ancestrales façon salade à la crème**  
fraises, folles herbes et tuile de pain 18

+ homard 10

**Pétoncles des Îles, hollandaise miso et beurre noisette**  
morilles, artichauts, navets et petits pois frais 25

**Morue d'Islande**  
jus de volaille au parmesan et sauge, rouille au safran, légumes de saison 29

**Gnocchi du moment** 19 / 37

+ homard 10

**Onglet de boeuf de pâturage et frites**  
sauce vin rouge 39

**Pressé d'agneau de Kamouraska**  
pistaches haricots verts en persillade et hollandaise 38

Accord de vins  
3 verres 45  
3 demi-verres 30

## **Les à côtés**

**Pain + beurre fouetté au basilic 4**

**Frites + mayo maison 7**

**Granité "Aperol Sour" aux fraises + gin 7**

## **Desserts**

**Assiette de fromages Québécois 16**

**Le Gros chou dit "after eight" 15**

**Gâteau au fromage et fraises déconstruit 14**

**Mascarpone fouetté, bleuets au kalamansi, rhubarbe et biscuit breton 14**

Afin de mieux vous servir,  
informez-nous de toute allergie ou intolérance alimentaire