

ENTRÉES / STARTERS

Salade panachée / <i>Mixed salad</i>	10
Croûton de chèvre chaud, huile de tomates séchées et vinaigre de Merlot <i>Warm crisp goat cheese, dried tomatoes emulsion and Merlot vinegar</i>	16
Tartare de saumon à l'aneth, câpres et citron / <i>Salmon tartar with dill, capers and lemon</i>	16/28
Tartare de boeuf classique / <i>Classic beef tartar</i>	16/28
Tartare de thon aux parfums asiatiques <i>Tuna tartar with asian dressing</i>	16/28
Asperges vertes du Québec au basilic, fondue de fromage Cantonnier <i>Green asparagus, basil, Cantonnier cheese fondue</i>	16
Terrine de foie gras de l'Écho, chutney de rhubarbe aux épices, brioche <i>Foie gras terrine, rhubarb chutney, brioche</i>	22

PLATS PRINCIPAUX / MAINS COURSES

Chop suey de papaye verte, chimichurri, végé-pâté frit, riz soufflé / <i>Green papaya chop suey, chimichurri, fried veggie pâté, puffed rice</i>	26
Poisson du jour / <i>Fish of the day</i>	36
Confit de canard, mini légumes au jus, pommes de terre grelots / <i>Duck confit, mini vegetable, baby potatoes</i>	28
Bavette de boeuf grillée / <i>Grilled beef flank steak</i>	29

DESSERT

Crème brûlée	10
Tarte au sucre	10

*Les plats principaux sont accompagnés de salade panachée ainsi que de légumes **ou** purée.
*The main dishes are served with a mix salad as well as vegetables **or** purée.*

Le menu est disponible pour une livraison entre 17h30 et 20h.
The menu is available for delivery between 5.30 p.m. and 8 p.m.