



**Du marché, le chef vous propose  
La p'tite tab' du 5<sup>e</sup>**

\*

**L e b a p t ê m e**

'La Sublime Asperge',  
Xipister, œuf de caille et parmesan, 9

Loup marin des Îles de la Madeleine...,

Os à la moelle, sel aux algues, 8

Saumon gravlax, blinis de pomme de terre,  
mousse au hareng boucané, 10

Foie gras...,

**L a c o m m u n i o n**

Ris de veau poêlé, champignons, noisettes,  
pancetta, purée de panais et huile de truffe, 28

Onglet et paleron de bœuf à l'échalote,  
purée de pomme de terre et rapini, 26

Pavé de flétan rôti, salade tiède de têtes de violon  
et risotto d'orge aux herbes, 25

Longe de porc fumée, lard confit,  
racines et grelots glacés au thé du Labrador, 25

Gnocchi de patates douces, courgette,  
poivron rôti, feta et noix de pin, 18

\*

**Table d'hôte : Ajouter 13\$**

Inclut mesclun ou potage du jour, dessert,  
café espresso ou thé ou infusion,

**N o s t e n t a t i o n s m a i s o n**

**8\$**

\*

Assiette de trois fromages québécois (50g)  
servis avec confiture de saison maison,

Choco 'Bounty',  
Panna cotta à la lime,

Gateau au fromage chicorée  
et Speculoos, endive au miel,

Nougat glacé rhubarbe – noix de pin,  
vinaigrette à l'huile de chanvre,

\*

Faites l'accord  
avec un cidre de glace  
pour 8 \$

\*

Au plaisir de vous recevoir

Bon appétit !

Veillez noter que le menu du cinquième péché change à toutes les saisons  
et/ou selon l'arrivage et l'inspiration de notre chef Benoît Lenglet.