

N'oubliez pas de consulter notre tableau pour les plats du jour

Nous sommes fiers d'utiliser des produits frais, locaux, saisonniers et durables lorsqu'ils sont disponibles!

MAKE SURE YOU CHECK OUT OUR BLACKBOARD FOR DAILY SPECIALS

We pride ourselves on using fresh, local, seasonal and sustainable products when available!

SIDES

SOUP OF THE NIGHT / SOUPE DE LA SOIRÉE	7
SALAD OF THE NIGHT / SALAD DE LA SOIRÉE	10
SWEET POTATOES / PATATES DOUCES Crispy sweet potato squares with bacon Carré de patates douces croustillant avec bacon	12
CAULIFLOWER SAUTÉ / SAUTÉ DE CHOUFLEUR Sautéed cauliflower, topped with warm grapes and drizzled with heirloom olive oil Choufleur roties, raisin et huile d'olive	12
ROASTED BEETS / BETTERAVES ROTIES Roasted beets on herbed cream cheese Betteraves rotis servi sur une fromage à la crème au fines herbes	14

TAPAS

WILD MUSHROOM RAGOUT / RAGOUT DE CHAMPIGNIONS Wild mushroom ragout with a demi glaze truffle sauce, goat cheese and blueberries Ragout de champignons sauvages avec sauce demi-glace aux truffles, fromages à la chèvre et bleuets	16
CALAMARI / CALMARS Lightly fried calamari with a lemon aioli Calmars dorés croustillants avec aioli citronné	16
CARPACCIO / CARPACCIO Thinly sliced beef served raw, garnished with honey mustard, goat cheese & chips Tranches minces de bœuf servie crues, garnie d'une vinaigrette de miel et moutarde, fromage à la chèvre et croustilles	16
CHICKEN TACOS / TACOS AUX POULETS Pulled chicken tacos, glazed with honey and sriracha topped with a jalapeno and cilantro aioli Tacos aux poulet éfiloché, garnis d'une sauce au miel et sriracha avec une aioli au coriander et jalapeno	16
ALLIGATOR TACOS / TACOS AUX ALLIGATOR Crispy alligator tacos with a smoke show salsa Tacos aux alligators croustillants avec une salsa smoke show	17
SALMONTARTAR / TARTARE DE SAUMON Salmon tartare dressed in a sesame ginger vinaigrette served on half an avocado Tartare de saumon avec une vinaigrette de gingembre et sesame servis sur une avocat	17

TUNA POKE / POKE DE THON Polynesian style tuna poke with kimchi and large cut tuna tartare Tartare de thon style polynésien avec kimchi	17
CRAB CAKES / BEIGNETS AU CRAB Golden crab cakes on pickled cucumber Beignets de crabe légèrement frits sur concombres marine	17
SCALLOPS / PÉTONCLES Seared Canadian scallops served on a seasonal vegetable sauté Pétoncles canadiennes poêlées servi sur une sauté de légumes saisonniers	17
BEEF CHEEK / JOUE DE BOEUF Braised beef cheek pasta, brown butter, olive oil Pates aux joues de bœuf braisée	17
LOBSTER POUTINE / POUTINE AU HOMARD Carambola lobster poutine with aged cheddar, Yukon gold potatoes and cream sauce Poutine style Carambola au homard avec cheddar vieilli, pommes de terre Yukon gold et sauce crémeuse	17
LOBSTER RISOTTO / RISOTTO AUX HOMARD Lobster and strawberry risotto Risotto aux homard et fraises	17
TEXAS SUSHI / SUSHI TEXAS Grilled filet mignon served on sushi rice with soya sauce and sesame vinaigrette Filet mignon servi sur du riz avec sauce soya et vinaigrette de sesame	19
FOIE GRAS / FOIE GRAS Pan seared foie gras served on seasoned mango with homemade sea salted chips Foie gras poêlé servi sur des mangues aromatisé avec des chips	20
FISH / POISSON Catch of the night served with seasonal baby potatoes, Garlic and creamed spinach Prise de la soirée servie avec patates, ail roties et épinards à la crème	17/35
STEAK-FRITES / STEAK-FRITES Filet mignon served on French fries with a mushroom cream sauce, infused with demi glaze Filet mignon servi sur des frites avec une sauce crémeuse avec champignons, infusé d'une demi-glace	19/38

