



Cuisses de grenouilles	15
Les cuisses de cinq grenouilles grillées au beurre et à la fleur d'ail du Québec	
Escargots	16
Sauce crème à la fleur d'ail du Québec, servi avec feuilleté	
Gravlax de truite maison	18
Servi avec sa mousseline de crème fraîche citron et aneth et ses croûtons	
Flanc de porc nappé de pommes caramélisées à l'éable sur pain brioché	19
Trempette chaude au Homard et ses croutons	22
Tartare de saumon	22
Échalote, ciboulette, câpres, moutarde à l'ancienne, jus de citron, persil huile d'olive et tabasco	
Tartare de bœuf (4 oz)	23
Persil, échalotes, cornichons, câpres, sauce anglaise et tabasco	
Carpaccio de Wapiti des Appalaches	24
Flocons de parmesan, sel de mer et huile de truffe et champignons marinés	
Plateau mixte de charcuteries et fromages	27
Prosciutto, Calabrese doux, saucisson épicé et rillettes de canard ainsi que 3 fromages fins du Québec, servi avec croûtons, cornichons et chutney de figues	
Manchons de canard nappés de leur sauce sucrée salée et légèrement épicee	(4) 14 (8) 25 (12) 36
Laque à base de sauce soya et sirop d'éable, gingembre, thym et romarin, ail et tabasco	

ines de tourneso

Salade César	Petite 15	Grande 22	
Cœur de romaine, bacon, flocons de parmesan, croûtons et fleur d'ail du Québec			
Salade d'hiver au bleu crémeux et aux noix	Petite 16	Grande 23	
Bébé épinard et radicchio, pomme verte en julienne, betteraves en julienne, bleu émietté, noix de Grenoble et vinaigrette au bleu crémeux			
Transformez votre salade en repas et ajoutez :			
Gravlax de truite maison	14	Cuisse de canard confite	20
Poitrine de poulet	14	2 Saucisses de Lapin	20

Filet de Porc du Québec mariné à la moutarde	33
Grillé et nappé d'une compotée pomme et oignon à la moutarde de Dijon et servi avec frites et légumes grillés	
Saucisses de Lapin à la Pomme et aux Fines Herbes	33
Servi avec purée et légumes grillés	
Demi-Jarret de porcelet de lait des Fermes Gaspor (520 gr.)	34
Nappé d'une sauce BBQ maison, servi avec frites et salade QG	
Mijoté de Sanglier de Montebello	34
Servi tel quel avec ses pommes de terre, carottes et champignons	
Ravioli aux 5 fromages et effiloché de Canard du Lac Brome	35
Sauce crème au vin fortifié du Québec et garni de haricots verts, de flocons de parmesan et d'un effiloché de canard	
Pavé de Boudin Noir à l'oignon (200 gr.)	35
Nappé d'une compotée pomme et oignon et servi avec purée et légumes grillés	
Cuisse de Canard du Québec confite (Hudson Bay Co.)	36
Sauce aux bleuets, servie avec purée et légumes grillés	
Filet de Doré du Québec	39
Grillé et nappé de sa sauce vierge, servi avec purée et légumes grillés	
Tartare de Thon Yellowfine	45
Vinaigrette sésame aux notes asiatiques, coriandre, lime et pomme verte, servi avec frites et croûtons	
Tartare de Bison de l'Alberta	46
Vinaigrette aux deux moutardes, persil, échalotes, cornichons, câpres et noisettes, servi avec frites et croûtons	
Jarret d'agneau	45
Jarret d'agneau braisé nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	
Short Rib de Bœuf de l'Ouest	49
Côte de bœuf braisée, nappée de sa sauce maison, servi avec purée et légumes grillés	
Bavette de Bœuf marinée du Québec (8 oz)	50
Accompagnée d'une sauce au vin rouge et foie gras et servi avec frites et légumes grillés	
Plat de la mer	52
Crevettes et pétoncles, dans une sauce bisque au pastis et servi avec purée, légumes grillés	
Contre-filet coupe New-York de Bœuf Angus de l'Ouest (12 oz)	60
Sauce au vin rouge et foie gras, servi avec frites et légumes grillés	
Médaillon de Wapiti du Québec de la Ferme Northfork à Mirabel (10 oz)	62
Taillé en lanières et disposé en éventail, nappé de sa sauce aux framboises et servi avec purée et légumes grillés	

Demi-filet de Doré du Québec, purée et légumes
3 Filets de Poulet et frites
Mi-joté de Sanglier et purée de patate douce

Mijoté de Sanglier et purée de p

Grilled garlic Frog Legs	15
The legs of five frogs grilled in a Québec garlic blossom butter	
Escargots	16
Québec garlic blossom cream sauce, served with puff pastry	
Homemade Trout Gravlax	18
Served with dill and lemon-flavored crème fraîche mousse and croutons	
Pork Belly with maple caramelized apples and brioche bread	19
Lobster warm dip and is croutons	22
Salmon Tartare	22
Shallot, chives, capers, whole-grain mustard, lemon juice, parsley, olive oil and tabasco	
Beef Tartare (4 oz)	23
Parsley, shallots, pickles, capers, Worcestershire sauce and tabasco.	
Appalachian Elk Carpaccio	24
Parmesan flakes, Guérande salt, truffle oil and marinated wild mushrooms	
Mixed Cured Meats and Cheese platter	27
Prosciutto, mild Calabrese, spicy dry sausage, and duck rillettes with 5 fine cheeses from Québec served with croutons, pickles and fig chutney	
Duck Sleeves topped with a Sweet and Sour and lightly spiced Sauce	
Basted with a mix of soya sauce, maple sirop, ginger, thyme, rosemary, garlic, and Tabasco	
(4) 14 (8) 25 (12) 36	

ted sunflower s

Heart of romaine, bacon, flaked parmesan, croutons, and Québec garlic blossom			
Creamy blue cheese and Walnut winter Salad	Small 16	Large 25	
Spinach and radicchio, green apple julienne, beet julienne, crumbled blue cheese, and walnuts with a creamy blue cheese dressing			
Transform your salad and add:			
Homemade trout gravlax	14	Duck leg confit	20
Chicken breast	14	Two Game Sausages	20

3 Shrimps

Québec marinated Pork Tenderloin	33
Grilled and topped with a Dijon mustard apple and onion compote and served with fries and grilled vegetables	
Rabbit Herbs and Apple Sausages	33
Served with purée and grilled vegetables	
Milk fed piglet half hind shank from Gaspor Farms (520 gr.)	34
Topped with homemade BBQ sauce, served with fries and QG salad	
Stewed Wild Boar from Montebello	34
Served as is with potatoes, carrots and mushrooms	
3 Cheese Raviolis and pulled Lac Brome Duck	35
With a fortified Québec wine cream sauce, green beans and pulled Lac Brome duck	
Slab of onion Blood Sausage (200 gr.)	35
Topped with an apple and onion compote and served with purée and grilled vegetables	
Québec Duck Leg Confit (Hudson Bay co.)	36
Blueberry sauce, served with grilled vegetables and purée	
Québec Walleye Filet	39
Grilled and topped with a virgin sauce, served with purée and grilled vegetables	
Yellowfin Tuna Tartare	45
Sesame vinaigrette with an Asian twist, sesame seeds, coriander, lime, green apple, served with fries and croutons	
Alberta Bison Tartare	46
Two mustards vinaigrette, parsley, shallots, pickles, capers, hazelnuts, served with fries and croutons	
Lamb Shank	45
Braised lamb shank topped with homemade sauce, served with purée, and grilled vegetables	
Western Beef Short Rib	49
Braised rib roast with homemade sauce served with grilled vegetables and purée	
Québec marinated Beef Flank Steak (8 oz)	50
Served with a red wine and foie gras sauce, fries, and grilled vegetables	
Seafood plate	52
Shrimp and scallops in a pastis bisque sauce served with grilled vegetables and purée	
Angus Western Beef New-York cut Strip Loin (12 oz)	60
Served with a red wine and foie gras sauce, fries, and grilled vegetables	
Quebec Elk Medallion Steak from Northfork Farm in Mirabel (10 oz)	62
Cut in strips and fanned out, topped with raspberry sauce, served with purée, and roasted vegetables	

Half a Québec Walleye fillet, with
3 Chicken fillets and fries
Beef stew and sweet potato purée

Boar stew and sweet pa