

SOIR

mercredi au dimanche

Vol-au-vent	16
<i>champignon, cheddar, ail noir, radicchio grillé, lardon et crème</i>	
Fruit de mer	23
<i>pétoncles, pomme de terre dardée au bacon, brocoli rôti, sauce crème aux épices</i>	
Coq au vin	32
<i>demie pintade, tombée de chou frisé, champignon poêlé, laurier</i>	
Boudin	21
<i>boudin poêlé, pain brioché maison, compote de pomme & bleuet, cipollini braisé, chips de pomme</i>	
Poisson	23
<i>truite arc-en-ciel poêlée au beurre à l'ail noir & thym, ricotta maison aux herbes salées, poireau braisé forestier, chips de topinambour</i>	



Cigare au chou	10
<i>Tomate, courgette, haricot noir, coulis de tomate, cumin et crouton</i>	
Bruxelles <i>au chorizo</i>	12
Spätzle <i>ail noir, érable, bacon et radicchio</i>	9
Purée <i>de betterave au sumac</i>	7
Quart de miche <i>beurre composé</i>	4
Plateau	32
<i>ricotta maison aux herbes salées, chorizo, légumes marinés, rillettes de porc & bacon, cheddar de la Nouvelle-France, miche, crouton, compotée de tomate chaude, gâteau aux fruits</i>	

MIDI

mercredi, jeudi & vendredi

Risotto	20
<i>betterave, cheddar de brebis affiné 12 mois, cipollini braisé, brocoli rôti, effiloché de pintade</i>	
Parmentier	20
<i>boeuf braisé, purée de panais, fromage Madeleine de la Nouvelle-France, chou frisé</i>	
Tartare	20
<i>bison local, baie de sureau marinée, moutarde de camerise maison, pomme de terre poêlée</i>	
Tartine	20
<i>miche, tombée de chou, tomate confite, purée d'aubergine, saucisse de porc, ricotta maison aux herbes salées</i>	

**les ingrédients peuvent changer*

BRUNCH

dimanche à partir de 10h

Assiette brunch	22
<i>deux œufs, bacon, cheddar au poivre rose, pomme de terre, jambon blanc, quart de miche, moutarde maison</i>	
Pain perdu	18
<i>brioche, ricotta maison aux herbes salées, confiture maison, miel de fleur, crumble de pain aux petits fruits</i>	
Boudin & oeuf	21
<i>sauce Mornay, œuf parfait, quart de miche, cheddar, chou frisé</i>	
Shakchouka	16
<i>tomate, poivron, chorizo, radicchio, œuf parfait, miche</i>	

BLANC

Luc Perché, Sassayen '17	55
<i>Loire, France (sauvignon)</i>	
Brand Bros, Kater Blau '18	58
<i>Pfalz, Allemagne (riesling)</i>	
Philippe Defrance, Sauvignon'15	58
<i>Saint-Bris, Bourgogne, France (sauvignon)</i>	
Enderle & Moll, Weiss and Grau'19	62
<i>Baden, Allemagne (pinot gris, pinot blanc) - orange-</i>	
Bergeville, Canevas '18	65
<i>North Hatley, Québec (vidal, serval) -mousseux naturel-</i>	
Bergeville, L'intégrale '17	65
<i>North Hatley, Québec (frontenac blanc & gris) -mousseux naturel-</i>	
Jean-Philippe Vanstals, Bojo blanc '18	65
<i>Beaujolais, France (chardonnay)</i>	
Jean-Philippe Vanstals, Nuit de folie '18	65
<i>Flobecq, Belgique (chardonnay) - orange-</i>	
Folk Machine, Chardonnay '18	65
<i>Californie, État-Unis (chardonnay)</i>	
Hager Matthias, Molland '18	70
<i>Kamptal, Autriche (gruner veltliner)</i>	
Schmitt, Rhein Landwein '19	70
<i>Rheinheissen, Allemagne (müller-thurgau) - orange-</i>	
Staffelter Hof, Old School '18	72
<i>Mosel, Allemagne (riesling)</i>	
Hager Matthias, vielfalt '16	75
<i>Kamptal, Autriche (gruner veltliner) -orange-</i>	
La Vinoterie, Harmonie du soir '18	79
<i>Loire, France (chenin)</i>	
La Vinoterie, Gaz de schiste '18	79
<i>Loire, France (grolleau) -blanc de noir pet nat-</i>	
Domaine du Nival, Matière à discussion '19	82
<i>Saint-Louis, Québec (vidal)</i>	
Rennersisters, Waiting for Tom'18	88
<i>Burgenland, Autriche (chardonnay, pinot blanc) -orange-</i>	
Rennersisters, In a hell mood '19	88
<i>Burgenland, Autriche (pinot noir) -blanc de noir pet nat-</i>	

ROUGE

Château de Bouillerot, Fruit d'automne '16	55
<i>Bordeaux, France (cab franc & merlot)</i>	
Domaine Bulliat, Bibine '18	55
<i>Beaujolais, France (gamay)</i>	
Jean-Philippe Vanstals, Cause Toujours '18	65
<i>Flobecq, Belgique (syrah, counoise)</i>	
Négondos, Chesnaies '19	65
<i>Mirabel, Québec (marechal foch, ste-croix, frontenac, marquette)</i>	
Nibiru, Grundstein '17	65
<i>Kamptal, Autriche (blauer portugieser)</i>	
Frank Weninger, Ponzichter '18	68
<i>Burgenland, Autriche (pinot noir, zweigelt)</i>	
Julien Merle, La passée du merle '17	68
<i>Beaujolais, France (gamay, pinot noir)</i>	
Api d'Aqui, Les cliquets '18	70
<i>Languedoc, France (grenache)</i>	
Andert Wein, Zeigelt Tausend '18 -litre-	72
<i>Burgenland, Autriche (zweigelt)</i>	
Frederic Brouca, Samsø seulle '18	75
<i>Faugère, France (cinsault)</i>	
Anthony Thevenet, Morgon '17	75
<i>Beaujolais, France (gamay)</i>	
Domaine du Nival, Les Entêtés '19	85
<i>Saint-Louis, Québec (pinot noir)</i>	
Domaine du Nival, Un de ces quatre '19	85
<i>Saint-Louis, Québec (gamaret)</i>	
Rennersisters, Waiting for Tom '18	88
<i>Burgenland, Autriche (zweigelt, blaufrankisch) -rosé-</i>	
Hervé Bossé, Touchez le grolleau '18	92
<i>Loire, France (grolleau)</i>	
Koppitsch, Pinot Ward & Ret	110
<i>Burgenland, Autriche -MAG-</i>	

CIDRE

Clos Saragnat, Bulles... genre	35
<i>Frelighsburg, Québec</i>	