



---

## LES ENTRÉES

### THE STARTERS

---

- ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, oreilles de crisse** 10\$  
LUMBERJACK PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, pork rinds
- SALADE DU MARAÎCHER** 12\$  
VEGETABLE MIX SALAD
- FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette** 14\$  
SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives
- SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron** 16\$  
SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon

---

## LES MARMITES

### THE KETTLE

---

- SOUPE AUX POIDS À LA CANADIENNE** 10\$  
CANADIAN PEA SOUP
- POTAGE CULTIVATEUR** 10\$  
FARMER'S SOUP

---

## LA MARÉE

### THE SEA

---

- LINGUINI AUX CREVETTES, sauce crémeuse à l'ail, paprika fumé et citron** 26\$  
SHRIMP LINGUINI, creamy garlic sauce, smoked paprika and lemon
- SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes** 33\$  
GRILLED SALMON, chimichurri sauce and julienned vegetables



---

## GRILLADES & BRAISÉS

### GRILLED AND BRAISED

---

- TOURNEDOS DE LÉGUMES SUR SAUCE TOMATE AUX HERBES, accompagné de son Tian, champignon Portobello (plat végétarien)** 24\$  
VEGETABLE TOURNEDOS ON TOMATO AND HERB SAUCE, accompanied by its Tian, Portobello mushroom (vegetarian dish)
- BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines** 34\$  
MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables
- BAVETTE DE BOEUF, sauce vin rouge et échalotes ou sauce béarnaise** 36\$  
FLANK STEAK, red wine and shallot sauce or bearnaise sauce

---

## LES DOUCEURS

### THE SWEETS

---

- CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE** 11\$  
MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE
- TARTE AU CHOCOLAT ET AGRUMES, coulis de framboises** 12\$  
CHOCOLATE AND CITRUS PIE, raspberry coulis
- TARTE TATIN AUX POMMES, crème glacée à la vanille** 12\$  
APPLE TART TATIN, vanilla ice cream