

ME NU

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée à la bière	10
Pizza sushi de La Grange aux moules fumées	10
Gravlax de cerf du Québec au thé des bois Argousier & prunes	13
Carré de saumon fumé au Jack Daniel's	12
Pétoncle U12 poêlé Émulsion de petits pois, salsa & jerkey de canard	15
Fondue parmesan à la bière Guinness Salade de betteraves jaunes	12
Tataki de bœuf Mayo au gingembre, ail noir & noix grillées	14

Entrées ou plats

Moules à la bière blanche Carottes, céleris, oignons & crème	14/23
Moules au fromage bleu Porto, poireaux, persil, ail, graines de moutarde & crème	14/23
Moules au scotch Chorizo, oignon, crème, persil	14/23
Tartare de saumon à la provençale Olives Kalamata, tomates séchées	15/28
Tartare de mignon de bœuf Épices du chef, parmesan & ses deux échalotes	16/32
Tartare de bison Texan Aux champignons sauvages & pickles frit	16/32

Plats principaux

Flétan poêlé Coulis de clémentines & légumes grillés, espuma de pommes, estragon & raifort	36
Pâtes Portofino Crème, vin blanc, pleurotes, tomates, poulet & crevettes	27
Burger de filet mignon au paprika fumé Fromage anobli, chorizo, oignons confits, ail, laitue, frites, verdure	28
Bout de côtes de veau Sauce rhum & coke, , sauté de carottes & brocolis sucrés, purée de panais & céleri rave	28
Pavé de saumon poêlé Coulis d'olives noires, parmesan, poivre rose, salade tiède, risotto de blé	29
Bavette de bison – 6oz Sauce à l'épinette noire, sauté de céleri & pommes houblonné, pommes de terre rattes	34
Filet mignon – 6oz Épices La Grange aux Hiboux, sauce au poivre, asperges & poivrons poêlés, frites	36
Trilogie de tartares Tartare de saumon, de bœuf et de bison Texan, frites & verdure	35
Burger Végé Sarrasin, poireaux, lentilles, frites & salade du chef	24
Carré de cerf du Québec Sauce au curry rouge et fraises, gratin de pommes de terre à l'ail noir & Gouda fumé, sauté de carottes & brocolis sucrés	38
Changez vos frites en poutine	7

