

Les Entrées

<i>Salade César aux lardons croustillants, vinaigrette maison</i>	8.55\$
<i>Trempelette chaude aux artichauts, épinards et cheddar, Naan grillés</i>	14.95\$
<i>Carpaccio de Filet mignon parfumé à la truffe et Parmesan</i>	20.95\$
<i>Potage la marmite fumante</i>	6.95\$
<i>Calmars Frits accompagnés de sauce chili sucrée</i>	16.95\$
<i>Tartiflette Savoyarde à ma façon</i>	16.95\$
<i>Tataki de thon aux deux sésames sur méli-mélo de légumes asiatiques</i>	17.95\$
<i>Planche D'Antipasti de l'huile d'olive et sa gelée maison</i>	21.95\$
<i>Foie gras selon l'inspiration du moment et sa marmelade d'oignons rouges au vinaigre de Champagne</i>	19.95\$

Les Plats Principaux

<i>Plat Végé (Vegan sur demande) Risotto de Quinoa aux petits légumes</i>	25.95\$
<i>Filet de doré rôti en croûte de tomates séchées, sauce crème au vin blanc</i>	30.95\$
<i>Crêpes farcies au poulet et brocoli, gratinées au cheddar et gouda fumé</i>	27.95\$
<i>Linguine Carnivore à la joue de bœuf braisée, bacon et oignon vert, jus corsé</i>	31.95\$
<i>Carré d'agneau à la provençale, sauce classique Porto et échalotes</i>	40.95\$
<i>Filet mignon de bœuf grillé (2x 4oz) Sauce crème au bleu l'Ermite</i>	45.95\$
<i>Queue de homard et mitonné de crevettes en sauce crème d'ail et pesto</i>	39.95\$
<i>Bavette de bœuf grillée, sauce poivre vert & Jack Daniels , frites maison</i>	33.95\$