Entrées à partager

Pleurotes grillés, sauce aux poblanos, feta, tournesol, raisins - **22$**

Saumon saisi, mayonnaise aux haricots noirs, poire, coriandre - **25$**

Hiramasa, yuzu kosho, pamplemousse, fenouil, concombre - **25$**

Bœuf saisi, sauce curry, crevettes, fèves germées, carotte - **25$**

Crabe, sauce ranch, radis, pomme, radicchio - **28$**

Marché

Foccacia et huile épicée - **6**$

Pain au levain du Bouillon Bilk - **7**$

Betteraves marinées, vinaigrette à la canneberge (500gr) - **8**$

Lupinis marinés (500gr) - **10**$

Riz et quinoa, algues, shiitakes (500ml) **- 10$**

Potage de champignons, noisettes, bacon (1L) - **12**$

Brocoli du Cadet, spaetzle, labneh, pistaches (plat à poêler) - **16**$

Pommes de terre boulangères (pdt ratte, oignons caramélisés, lardons, fromage allegretto) **- 16$**

Rillettes de canard et foie gras (200gr) - **20**$

Huîtres et mignonnettes maison (douzaine) - **20**$

Trois fromages et compote (300gr) - **30**$

Café Cafellini mélange espresso non moulu spécial Rhinocéros (450gr) - **19**$

Prêts à griller

Poulet entier bio piri-piri - **25$**

Demie pieuvre, laque aigre-douce - **35$**

Côte de Bœuf pour deux, cuite sous-vide, bbq - **75$**

Desserts

Tarte citron et noisettes - **5$**

Gâteau au fromage - **5$**

Pot de biscuits - **8$**

Pouding au pain **- 13$**

Gâteau au chocolat (pour 3) - **13$**

À venir...

Légumes frais de la ferme La Pelletée

Bouquet de fleurs LESLYLAS à temps pour la fête des mères...

Bulles

Penedès, Brut Nature, Amaltea, Loxarel, 2016 - **34**

VDF (Touraine), La Roue qui tourne, Marie Thibault, 2018 - **50**$ (rosé)

Champagne, Brut, Blanc de Noirs, Robert Barbichon - **85$**

Orange

VDF (Roussillon), Supernova, Domaine Danjou-Banessy, 2018 - **48$**

Blanc

Vinho Branco (Douro), O Passaro Solto, Quinta de Vale de Pios 2018 - **35$**

Bourgogne Aligoté, Alice et Olivier De Moor, 2018 - **44$**

Vino de Espana (Andalucia), Mediacapa, Bodega Marenas, 2018 - **44**$

VDF (Roussillon), Juste Ciel, La Petite Baigneuse, 2018 - **50$**

Farnham (Qc), Le Couchant, Les Pervenches, 2018 - **58$**

California, Honeymoon, Martha Stoumen, 2017 **- 77$**

Rouge

Vinos Alicante, Tragolargo, Vinessens, 2018 - **27$**

VDF (Sud-Ouest), Les Félins, La Ligue, 2016 - **37$**

Vino Rosso (Piemonte), È Rosso!, Poderi Cellario, 2019 **1L** - **38$**

IGP Hérault, Sous les Cailloux des Grillons, Clos du Gravillas, 2018 **- 38$**

Willamette Valley (Oregon), Pinot Noir, Vincent Wine Company, 2017 - **44$**

VDF (Roussillon), Wabi Sabi, De Mena, 2018 **- 49$**

Castillon Côte de Bordeaux, Château Brandeau, 2016 **- 45$**

Rosso Piceno, Di Gino, Fattoria San Lorenzo, 2016, **(1.5L) - 68$**