



## ENTRÉES

*Huîtres* - 3\$ / unité  
Mignonette, citron

*Coquille Saint-Jacques* - 17\$  
Moules, crevettes nordiques, palourdes, pétoncle au sel, pommes de terre, sauce au vin blanc, citron noir

*Terrine de foie gras* - 20\$  
Gelée au Jurançon Château Laffite, brioche de Jésus, poires de l'Ontario

*Artichauts* - 15\$  
Grillés au charbon et marinés, fromage la Beurasse, amandes torréfiées, cerfeuil, menthe

*Bresaola* - 16\$  
Mayonnaise à l'éperlan fumé, oeufs de poisson, parmesan, roquette

*Fromage le Grondines* - 17\$  
Légèrement réchauffé au Savagnin, salade de mâche, raisins marinés, muscade, noix de grenoble, raisin Concord

*Courge Délicata* - 14\$  
Courge Délicata rôtie au beurre à la sauge, noisette au sel fumé et fromage Avonlea

*Ailes de poulet* - 6/10\$ | 12/18\$  
Ailes de poulet Buffalo, sauce au Ciel de Charlevoix

*Olives marinées* - 6\$  
Olives Nocellara marinées aux herbes et à l'ail

## PRINCIPAUX

*Quenelles d'esturgeon* - 33\$  
Sauce crémeuse au beurre d'écrevisses, salade au bacon de thon

*London House* - 59\$  
Boeuf nourri à l'herbe, terrine de foie gras, truffe, oignons frits, champignons, sauce financière

*Ris de veau* - 39\$  
Noix de ris de veau sauté au beurre, pétoncles saisis, pleurotes de Bellechasse, polenta crémeuse, embeurré de chou et romanesco

*Poulet de Cornouailles* - 26\$  
Demi poulet rôti, spätzle, maïs

*Spaghetti aux palourdes* - 29\$  
Vin blanc, persillade, lardons, parmesan, huile d'olive, palourdes al forno

*Entrecôte de bison* - 36\$  
Frites, sauce au poivre

*Gigot d'agneau rôti pour 2 personnes* - 90\$  
Écrasé de patates rattes, choux, carottes et courges rôties, sauce chevreuil

*Chaz burger* - 21\$  
Pain maison, boulette de boeuf, bacon, brisket, cheddar, laitue, sauce Chaz frites et salade de chou

*Poutine Coquille Saint-Jacques* - 25\$  
Frites, fromage en grains, pétoncle, crevettes nordiques, palourdes, moules, sauce au vin blanc, citron noir



## DESSERTS

*Crème brûlée - 10\$*  
Amaretto et noisette

*Crêpes Suzette - 14\$*

*Poire Belle-Hélène - 12\$*  
Poire, chocolat, glace vanille

*Fromage le Grondines - 17\$*  
Légèrement réchauffé au Savagnin oxydatif, salade de mâche,  
raisins marinés, muscade, noix de Grenoble, raisin Concord

## DIGESTIFS

Cognac Gauthier VS	10
Cognac Rémy Martin VSOP	14
Belle de Brillet	11
Calvados Roger Groult 8 ans	14
Brandy de pomme L'heure de mettre la pomme à off Michel Jodoin, Rougemont, Qc	13
Porto Barros Colheita 2001	10
Grappa Graspa Dei Amighi	9
Grand Marnier	10
Tia Maria	8
Vermouth de pomme Entre Pierre et Terre, Qc	7
Poiré de glace (bouteille) Entre Pierre et Terre, Qc	35
Acérum Distillerie Shefford, Qc	8
Amaretto	9

## WHISKEY

Rock Oyster	12
Auchentoshan	13
Highland Park Magnus	14
Lagavulin (16 ans)	16
Knob Creek	10
Woodford Reserve	11

## CAFÉS ALCOOLISÉS

Brésilien Brandy, Grand Marnier, Tia Maria	12
Espagnol Rhum, Tia Maria	12
Irlandais Whiskey irlandais	12
Bailey's	12