

ENTRÉES

APPETIZERS

SOUPE DU JOUR – SOUP OF THE DAY 6

SALADE DE GRAVLAX À LA TRUITE ARC-EN-CIEL (STEAL HEAD) 16
AUX POMMES ET NOIX, MOUSSE AU FROMAGE DE CHÈVRE 24
STEAL HEAD RAINBOW TROUT GRAVLAX SALAD WITH APPLES AND WALNUTS,
GOAT CHEESE MOUSSE

PÉTONCLES POÊLÉS AU BEURRE NOISETTE, CHIPS PANCETTA 18
ET CHOU-FLEUR FUMÉ
SCALLOPS SEARED IN BROWN BUTTER, PANCETTA AND SMOKED CAULIFLOWER CHIPS

RIS DE VEAU, GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, SAUCE BELLE 19
DE BRILLET ET CHIPS DE PLEUROTÉS
VEAL SWEET BREAD, WILD MUSHROOM GNOCCHI, BELLE DE BRILLET SAUCE
AND OYSTER MUSHROOM CHIPS

PLATS PRINCIPAUX

SPECIALITIES

POISSON 16
Selon arrivage
FISH 24
Depending on arrival

CONTRE-FILET COUPE TRADITIONNELLE 38
TRADITIONNALLY CUT STRIPLOIN

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 40
jus de cuisson réduit à l'estragon, brunoise de légumes racines et
haricots glacés au beurre
LAMB SHANK CONFIT
cooking juice reduced with tarragon, diced root vegetables and
glazed beans in butter

PIÈCES DU BOUCHER 16
Servis avec une sauce Bordelaise et légumes saisonniers
BUTCHER'S CUTS 24
Served with a Bordelaise sauce and seasonal vegetables

DESSERTS

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE 10
OLD-FASHIONED CHOCOLATE CAKE

DIVINE TARTE À LA LIME DES KEYS 10
DIVINE KEY LIME PIE

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

THÉ - TISANE – TEA 3.5

ESPRESSO 5

CAPUCCINO 5



20 16
LE REPAIRE
terroir & apéro

PETIT CHAMPLAIN