

# À LA CARTE

DÈS 17H DU LUNDI AU DIMANCHE

## ENTRÉES

<b>SOUPE DU JOUR</b>	9
<b>ARTICHAUTS</b> HUMMUS, HUILE D'HERBES, NANN	15
<b>ASSIETTE DE LA TAVERNE</b> CHARCUTERIES DE PORC BERKSHIRE, FROMAGE, MARINADES	21/34
<b>TARTARE DE SAUMON</b> VINAIGRE DE MIEL, ÉMULSION AUX ALGUES DE LA GASPÉSIE CROSTINIS, SALADE	18
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> JAUNE D'ŒUF CONFIT, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO, SALADE	18
<b>SASHIMI DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE</b> LAQUE À LA BIÈRE ROUSSE, SUPRÊMES D'ORANGE GEL D'ANANAS ET YUZU, NORI	25
<b>SALADE RANCH AUX ENDIVES</b> PURÉE DE SHITAKES GRILLÉS, COPEAUX DE FROMAGE CHEMIN HATLEY, AVELINES	22
<b>CAVATELLIS À LA MOUTARDE</b> ÉPAULE DE LAPIN CONFITE, ROGNONS RÔTIS, HERBES	25
<b>FLANC DE PORC</b> LAQUE À L'ÉRABLE, TARTARE DE CANARD AU BALSAMIQUE ÉCHALOTES FRITES	24
<b>FOIE GRAS AU TORCHON</b> CRÉMEUX DE MASCARPONE, SORBET À LA CERISE NOIRE	30



### LOUISE, LA PRINCESSE REBELLE

QUATRIÈME FILLE DE LA REINE VICTORIA, LA PRINCESSE LOUISE CAROLINE ALBERTA A ÉTÉ NOMMÉE CONSORT VICE-ROYALE DU CANADA DE 1878 À 1883. SES AMOURS ET SA PASSION POUR LES ARTS L'ONT AMENÉE, AVEC LA COLLABORATION DE SON MARI, LE MARQUIS DE LORNE JOHN CAMPBELL, À PROMOUVOIR LES ARTS AU PAYS ET À CRÉER LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS DU CANADA AINSI QUE L'ACADÉMIE ROYALE DES ARTS DU CANADA.

## PLATS

<b>FISH &amp; CHIPS</b> MORUE D'ISLANDE, FRITES, SALADE, SAUCE TARTARE	25	<b>BOUDIN NOIR AU BACON</b> SAINT-GERMAIN AUX GOURGANES, POMMES DE TERRE BOULANGÈRE RÉMOULADE DE CREVETTES, POMMES PAILLE	36
<b>TARTARE DE SAUMON</b> VINAIGRE DE MIEL, ÉMULSION AUX ALGUES DE LA GASPÉSIE CROSTINIS, SALADE, FRITES	34	<b>LE MARÂICHER</b> PLAT VÉGÉTARIEN	PRIX DU MARCHÉ
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> JAUNE D'ŒUF CONFIT, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO SALADE, FRITES	34	<b>POISSON DU JOUR</b>	PRIX DU MARCHÉ
<b>BURGER DE BŒUF</b> PAIN BRIOCHÉ, CHEDDAR, BACON, CORNICHON, SAUCE DU CHEF FRITES, SALADE	25	<b>MACREUSE DE BŒUF</b> POMME DE TERRE MONTECARLO, SALADE, SAUCE BORDELAISE	42
<b>FOIE GRAS AU TORCHON</b>	EXTRA 12	<b>CUISSE DE CANARD "CONFIT"</b> MOUSSELINE AUX ABATS DE CANARD, POLENTA CRÉMEUSE AU MASCARPONE JUS DE CANARD, VIERGE DE MOULES	38

# À LA CARTE

FROM 5PM MONDAY TO SUNDAY

## APPETIZERS

<b>SOUP OF THE DAY</b>	9
<b>ARTICHOKES</b> HUMMUS, HERBS OIL, NANN BREAD	15
<b>TAVERNE'S PLATTER</b> BERKSHIRE PORK CHARCUTERIES, CHEESE, PICKLES	21/34
<b>SALMON TARTARE</b> HONEY VINEGAR, GASPÉSIE SEAWEED EMULSION, CROSTINIS, SALAD	18
<b>CLASSIC BEEF TARTARE</b> CONFIED EGG YOLK, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO, SALAD	18
<b>ATLANTIC SALMON SASHIMI</b> RED BEER GLAZE, ORANGE SUPREMES, PINEAPPLE AND YUZU GEL, NORI	25
<b>CHICORY RANCH SALAD</b> GRILLED SHIITAKE PURÉE, CHEMIN HATLEY CHEESE, HAZELNUTS	22
<b>CAVATELLI WITH MUSTARD SAUCE</b> RABBIT SHOULDER CONFIT, ROASTED KIDNEYS, HERBS	25
<b>PORK BELLY</b> MAPLE GLAZED, DUCK TARTARE WITH BALSAMIC, FRIED SHALLOTS	24
<b>FOIE GRAS AU TORCHON</b> MASCARPONE CREAM, BLACK CHERRY SORBET	30



LOUISE, THE REBEL PRINCESS

FOURTH DAUGHTER OF QUEEN VICTORIA, PRINCESS LOUISE CAROLINE ALBERTA WAS APPOINTED VICE-REGAL CONSORT OF CANADA FROM 1878 TO 1883. HER LOVE AND PASSION FOR THE ARTS LED HER, WITH THE COLLABORATION OF HER HUSBAND, THE MARQUESS OF LORNE JOHN CAMPBELL, TO PROMOTE THE ARTS IN THE COUNTRY AND TO CREATE THE NATIONAL GALLERY OF CANADA AND THE ROYAL CANADIAN ACADEMY OF ARTS.

## MAINS

<b>FISH &amp; CHIPS</b> ICELAND COD, FRENCH FRIES, SALAD, TARTAR SAUCE	25	<b>BACON BLOOD PUDDING</b> SAINT-GERMAIN WITH BROAD BEANS, BAKER'S POTATOES SHRIMP REMOULADE, POMMES PAILLE	36
<b>SALMON TARTARE</b> HONEY VINEGAR, GASPÉSIE SEAWEED EMULSION CROSTINIS, SALAD, FRENCH FRIES	34	<b>THE GARDENER</b> VEGETARIAN PLATE	MARKET PRICE
<b>CLASSIC BEEF TARTARE</b> CONFIED EGG YOLK, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANOSALAD, FRENCH FRIES	34	<b>CATCH OF THE DAY</b>	MARKET PRICE
<b>BEEF BURGER</b> BRIOCHE BREAD, CHEDDAR, BACON, PICKLE, CHEF SAUCE FRENCH FRIES, SALAD	25	<b>FLAT IRON BEEF STEAK</b> MONTECARLO POTATO, SALAD, BORDELAISE SAUCE	42
<b>FOIE GRAS AU TORCHON</b>	EXTRA 12	<b>FRIED DUCK LEG CONFIT</b> DUCK GIBLETS MOUSSELINE, CREAMY POLENTA WITH MASCARPONE DUCK JUS, MUSSELS VINAIGRETTE VIERGE	38