



Tapas

Ribs BBQ Whisky Salade de choux maison	– 19
Tostadas de luxe Mousseline de fromage de chèvre à l'aneth et coriandre, ananas grillés, saumon poêlé, oignons frits	– 22
Boudin noir poêlé Compote de poires, minis blinis, sauce au porto	– 16
Gnocchis Crème de chèvre et betteraves, graines de citrouilles grillées	– 15
Steak tranché chimichurri Ail, parmesan, fleur de sel	– 27
Cubes de betteraves au miel Dip de feta, pistaches, aneth fraîche	– 18
Salade tiède de chou-fleur & halloumi poêlé Amandes rôties au beurre, sauce miel et curry	– 19
Poêlée de légumes de saison	– 12
Frites – 8 Pimpées - parmesan + poivre noir	– 11

Mac n cheese queue de cochon Aux fromages de notre région et pancetta	– 18
Burrata Pêches et tomates confites, pistaches torréfiées et réduction balsamique	– 26
Cornichons frits (7) Trempe à la bière rousse de Coaticook	– 14
Rouleaux croustillants de canard et fruits confits (3) Sauce aux agrumes → <i>Extra rouleau + 6</i>	– 18
Tataki de thon sésame & gingembre Rémoulade de fenouil et céleri-rave	– 22
Pilon de canard (3) Dip figue et orange	– 18
Calmars frits Mayo épicée	– 16
Rondelles d'oignons panées à la bière Trempe à la bière rousse de Coaticook	– 14
Crevettes à l'asiatique (6) Marinade sucrée et épicée sur mousseline de légumes racines	– 17
Choux de Bruxelles façon César	– 16

Plats Principaux

Jarret d'agneau braisé Jus de viande au vin rouge	– 32
Filet mignon grillé 6 oz Choix de sauce	– 52
Bonbon de joue de bœuf Porto et thym	– 36
Morue noire d'Islande 6 oz Crème de vanille et gingembre	– 36
Saumon grillé Choix de sauce	– 26
Gnocchis ou queue de cochon aux légumes sautés & halloumi poêlé Coulis de poivrons grillés et pesto de tomates	– 26
Bavette de bœuf grillée 8 oz Choix de sauce	– 34
Contre filet New York grillé 12 oz Choix de sauce	– 49

Inclus des légumes de saison
+ 1 choix *d'accompagnement*

Accompagnements

- Frites • Salade maison • Mac n cheese + 6
- Rondelles d'oignons • Frites pimpées + 3
- Mousseline de légumes racines

Sauces au choix

- Chimichurri
- Poivre
- Porto
- Beurre cowboy
- Crème de moutarde à l'ancienne et miel

Ajouts

- Champignons sautés – 8
- Crevettes à l'asiatique (6) – 15
- Halloumi – 8
- Extra burrata fleur de sel – 19



Planches

Traditionnelle

35

Fromages & charcuteries

Duo de fromages, duo de charcuterie, cornichons, olives, croûtons, chutney

Découverte

65

Rouleaux croustillants de canard (3), haricots frites, Ribs BBQ Whisky, mac n cheese, rondelles d'oignons, olives

Signature Confesse

75

Burrata aux pêches et tomates confites, calmars frites, saucisses grillées, steak chimichurri, cornichons frites, olives, croûtons, focaccia, chutney

Créer votre planche

Choix de 3 Essentiels + 3 Tentations + croûtons

65

Les Essentiels

- Saucisses grillées
- Ribs BBQ Whisky
- Rouleaux croustillants de canard (2)
- Calmars frites
- Crevettes à l'asiatique (6)
- Duo de charcuterie
- Duo de fromages

Les Tentations

- Olives tièdes
- Rondelles d'oignons
- Cornichons sucrés
- Cornichons frites
- Frites
- Haricots verts frites

AJOUTEZ

Payez-vous la traite!

un *Essentiel* pour 9[€]
une *Tentation* pour 6[€]

Desserts

Plateau Smores

2 pers. – 15 | 4 pers. – 25

Extra churro + 4

Plateau de fromage

Trio de fromages, croutons et chutney

2 pers. – 15 | 4 pers. – 25

Churros

– 11

Sauce caramel ou chocolat

Planche dessert - à partager

– 35

Churros, gaufre, gâteau aux carottes, gâteau au fromage

Signé Comme Chez Soi

Gaufre

Crème glacée Coaticook à la vanille et sauce caramel salé

– 11

Gâteau aux carottes

– 10

Gâteau au fromage caramel salé

– 10