

À LA CARTE

TOUS LES JOURS DÈS 17H

ENTRÉES

Soupe du jour	10
Artichauts	16
Hummus, huile d'herbes, naan	
Tartare de saumon de l'Atlantique	22
Vinaigre de miel, émulsion aux algues de la Gaspésie crostinis, salade	
Tartare de bœuf classique	22
Jaune d'œuf confit, crostinis, Parmigiano Reggiano salade	
Tartare de canard au soya	28
Flanc de porc laqué au Sortilège, foie gras râpé pommes paille	
Soupe froide au concombre	34
Pressé de concombre au vinaigre de riz légumes croquants, mozzarella de bufflonne de Saint-Lin	
Sashimi de thon rouge	32
Soya et huile de caméline, pommes dauphine émulsion à l'anchois, cœurs de canard grillés	
Sashimi d'hamachi	28
Verjus, huile d'olive de Kalamata, raifort, salade d'herbes sorbet citron	
Foie gras au torchon	35
Sablé hollandais au gras de canard mousse de mascarpone, sorbet à la cerise	



LOUISE, LA PRINCESSE REBELLE

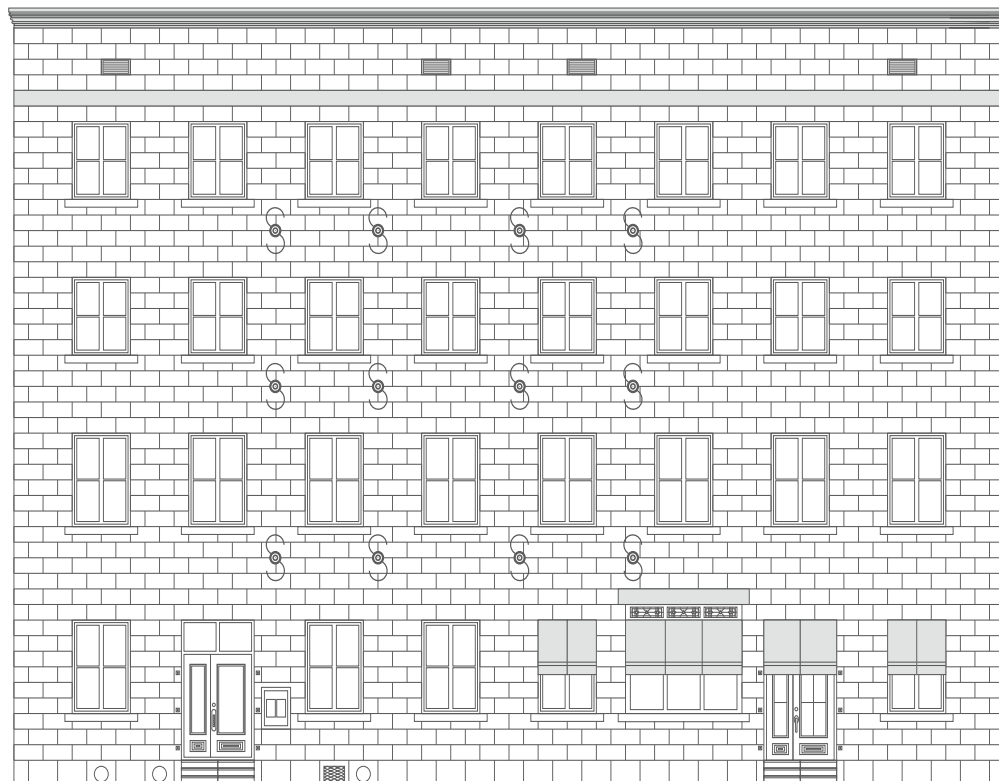
Quatrième fille de la reine Victoria, Louise Caroline Alberta a été nommée consort vice-royale du Canada de 1878 à 1883. Ses amours et sa passion pour les arts l'ont amenée, avec la collaboration de son mari, le marquis de Lorne John Campbell, à promouvoir les arts au pays et à créer le Musée des beaux-arts du Canada ainsi que l'Académie royale des arts du Canada.

CHARCUTERIES MAISON

Assiette de la taverne	32/50	Rillettes de lapin (80 gr)	20
Charcuteries de porc forestier, fromage, marinades		Confit d'abricot au yuzu, moutarde au miel et miso blanc	
Coppa (50 gr)	20	Foie blond de pintade	14
Stracciatella, huile d'olive, pommes paille		Caviar de mullet, pain brioché, Granny Smith	
Galantine	20	Saumon fumé (70 gr)	24
Moutarde marinée, sauce aigrette à la moutarde pousses de pois		Labneh aux algues, échalotes frites vinaigrette aux tomates cerises fumées	
Culatello (80 gr)	25	Fromages du Québec (30 gr / 60 gr)	10/18

PLATS

Fish & Chips	27	Boudin noir au bacon	38
Morue canadienne, frites, salade, sauce tartare		Saumon fumé à froid, salade crémeuse au fromage ragoût de haricots blancs томaté au chorizo	
Tartare de saumon	36	Macreuse de bœuf	46
Vinaigre de miel, émulsion aux algues de la Gaspésie crostinis, salade, frites		Pomme de terre Monte-Carlo, salade, sauce bordelaise	
Tartare de bœuf classique	36	Ris de veau	55
Jaune d'œuf confit, crostinis, Parmigiano Reggiano salade, frites		Crèmeux de morilles au Porto, poêlée de champignons purée de pommes de terre	
Burger de bœuf	26	Pappardelle au porc forestier braisé	36
Pain brioché de Borderon & fils, cheddar, bacon cornichon, sauce du chef, frites, salade		Jus de cuisson au vin blanc et tomate légumes de saison, Parmigiano Reggiano	
Foie gras au torchon	Extra 12	Plat à partager	PRIX DU MARCHÉ
Poisson du jour	PRIX DU MARCHÉ	Contre-filet de bœuf CAB (600 gr)	110
Le maraîcher	PRIX DU MARCHÉ	Frites, salade, légumes rôtis, sauce bordelaise	
Plat végétarien			



À LA CARTE

EVERY DAY FROM 5PM

APPETIZERS

Soup of the day	10
Artichokes	16
Hummus, herbs oil, naan	
Atlantic salmon tartare	22
Honey vinegar, Gaspésie seaweed emulsion, crostinis salad	
Classic beef tartare	22
Confit egg yolk, crostinis, Parmigiano Reggiano, salad	
Duck tartare with soy	28
Lacquered pork belly with Sortilège, shaved foie gras pommes paille	
Cucumber cold soup	34
Compressed cucumber with rice vinegar seasonal vegetables, Saint-Lin mozzarella di bufala	
Red tuna sashimi	32
Soy and camelina oil, pommes dauphine anchovy emulsion, grilled duck heart	
Hamachi sashimi	28
Verjus and Greek olive oil, horseradish, herb salad lemon sorbet	
Foie gras au torchon	35
Duck fat sablé, mascarpone mousse, cherry sorbet	



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.

HOUSE-MADE CHARCUTERIES

Taverne's platter	32/50	Rabbit rillettes (80 gr)	20
Pork charcuteries, cheese, pickles		Apricot confit with yuzu, honey and miso mustard	
Coppa (50 gr)	20	Guinea fowl foie gras	14
Stracciatella, olive oil, pommes paille		Mullet roe caviar, brioche bread, Granny Smith apple	
Galantine	20	Smoked salmon (70 gr)	24
Marinated mustard, mustard aigrette, pea shoots		Seaweed labneh, smoked cherry tomato vinaigrette shallots	
Culatello (80 gr)	25	Quebec cheese (30 gr / 60 gr)	10/18

MAINS

<p>Fish & Chips 27 Canadian cod, french fries, salad, tartar sauce</p> <p>Atlantic salmon tartare 36 Honey vinegar, Gaspésie seaweed emulsion, crostinis salad, french fries</p> <p>Classic beef tartar 36 Confit egg yolk, crostinis, Parmigiano Reggiano, salad french fries</p> <p>Beef burger 26 Brioche bread from Borderon & Fils, cheddar, bacon pickle, chef sauce, french fries, salad Foie gras au torchon Extra 12</p> <p>Catch of the day MARKET PRICE</p> <p>The gardener MARKET PRICE Vegetarian plate</p>	<p>Bacon blood pudding 38 Cold-smoked salmon, tomato-braised beans with chorizo creamy cheese salad</p> <p>Flat iron beef steak 46 Monte-Carlo potato, salad, bordelaise sauce</p> <p>Veal sweetbread 55 Morel and Port wine cream, sautéed mushrooms potato purée</p> <p>Pappardelle with braised woodland pork 36 Cooking jus with white wine and tomato seasonal vegetables, Parmigiano Reggiano</p> <p>Plate to share MARKET PRICE</p> <p>CAB beef rib steak (600 gr) 110 French fries, salad, roasted vegetables, Bordelaise sauce</p>
---	---

