

ÉLÉ
ONO
RE

PAS
BESOIN
D'ATTENDRE
LE WEEK
-END



table d'hôte
dégustation

*tous les
mercredis*

3 services
30\$

ÉLÉ
ONO
RE

L'APRÈS 5 À 7 QUI FINIT AUTOUR D'UNE ASSIETTE.

La Dernière Envolée

**MENU
LATE NIGHT**

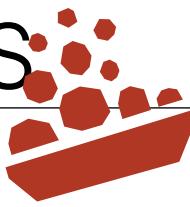
35\$

dès 20h30

un plat + un verre de vin

Jeudi - Vendredi - Samedi

PLATS



à partager ...ou pas

8

LÉGUMES RÔTIS
à l'ail confit

9

PURÉE DE POMME DE TERRE
au beurre et thym

12



CHAMPIGNONS
en persillade

14

RILLETTES D'OMBLE CHEVALIER
aneth, échalote française, zeste de citron

14

ESCARGOTS
sauce crème vin blanc et tomates séchées

15

ENDIVE BRAISÉE BEURRE & VIN
sauce fromage bleu et noix torréfiées

15



POIREAU VINAIGRETTE
œuf et moutarde

16

TARTARE DE BŒUF
câpres et Maréchal Suisse

18



OMBLE CHEVALIER
sauce verte

21

CÔTELETTE D'AGNEAU
pousse de moutarde, sauce aux champignons

23

ONGLET DE BŒUF
sauce au thym, échalote et vin rouge

25

POULET MOUTARDE
estragon & pommes de terre rôties

TABLES D'HÔTE

TABLE D'HÔTE *Dégustation*

30\$

Offerte le mercredi uniquement

*Une formule découverte « entrée + plat + dessert »
à la discréction du Chef.*

TABLE D'HÔTE *La Plume*

65\$

Sans dessert

Un menu soigneusement choisi par le Chef.

TABLE D'HÔTE *L'Envolée*

75\$

Avec dessert

Une expérience complète à la discréction du Chef.

DESSERTS



TROU NORMAND

9

au choix:

- sorbet à la cambriste, pineau des Charentes
- sorbet bleuet, Calvados

PAIN PERDU DE VIENNOISERIES

10

coulis de fruits de saison

Extralace vanille (+2\$)

ASSIETTE DE FROMAGES QUÉBEC

12

DESSERT DU MOMENT

PM

demandez à notre équipe!

COCKTAILS

17 AIR DE PARIS

Whiskey, Lillet, citron, sirop simple, bitters



17 LAST WORD

Gin, liqueur de cerise, Calendula, Absinthe, jus de citron



16 FIZZ ÉMERAUDES

Gin, crème de menthe, jus de citron, sirop simple, concombre



15 POIRE PARFAITE

Poire William, jus de citron et d'orange



15 MARSEILLE BÉBÉ

Pastis, Sureau, sirop tonic, jus de citron, feuilles de menthe et tranches de concombre



14 BIJOU

Gin, Vermouth rouge, Calendula, bitter à l'orange



13 FRENCH MARTINI

Grey Goose, Liqueur de framboise noire, jus d'ananas



MOCKTAILS

14 ROSIE

Amer italien 0%, sirop de gingembre, citron jus d'orange, eau pétillante, feuilles de menthe



14 GINO

Gin Noroi 0%, sirop simple, citron, bitters pamplemousse, tonique, tranches de concombre



SPIRITUEUX

8

RICARD

10

COGNAC GAUTIER V.S

10

CALVADOS BOULARD
GRAND SOLAGE

14

ABSINTHE

UNE BIÈRE ?

8

BIRRA MORETTI

(Notre petite infidélité italienne)

Bière blonde italienne équilibrée aux notes maltées et florales, avec une légère amertume. 4,6% alc./vol.

5

SHOOTER