

# PLATS

à partager...ou pas.



12 LÉGUMES RÔTIS  
à l'ail confit

10 PURÉE DE POMME DE TERRE  
au beurre et thym

14  CHAMPIGNONS  
en persillade

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

18 ESCARGOTS  
sauce crème vin blanc et tomates séchées

15 PATATES DOUCES BRAISÉES  
au beurre de thym et vin blanc

15  POIREAU VINAIGRETTE  
œuf et moutarde

20 TARTARE DE BŒUF  
câpres et Maréchal Suisse

22  OMBLE CHEVALIER  
sauce verte

35 CÔTELETTE D'AGNEAU  
pousse de moutarde, sauce aux champignons

24 ONGLET DE BŒUF  
sauce au thym, échalote et vin rouge

28 POULET MOUTARDE  
estragon & pommes de terre rôties

# TABLES D'HÔTE

TABLE D'HÔTE *Dégustation* 35\$

Offerte le mercredi uniquement

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

TABLE D'HÔTE *La Plume* 75\$

Sans dessert.

*Un menu soigneusement choisi par le Chef.*

TABLE D'HÔTE *L'Envolée* 85\$

Avec dessert

*Une expérience complète à la discrétion du Chef.*

# DESSERTS



PAIN PERDU DE VIENNOISERIES 10  
coulis de fruits de saison  
*Extra glace 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 ?

---

12

BRIGHT LAGER

Lager helles allemande dorée, aux notes céréalières et herbacées, avec une finale sèche et légèrement amère.  
4,5% alc./vol.

---

12

HUGO BLANCHE

Witbier aux arômes de poire, banane, clou de girofle.  
4,5% alc./vol.

ÉLÉ  
ONO  
RE

PAS  
BESOIN  
D'ATTENDRE  
LE WEEK  
-END



table d'hôte  
dégustation

entrée + plat + dessert

*tous les  
mercredis*

35\$

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

La Dernière Envolée

*MENU*

35\$

LATE NIGHT

dès 20h30

un plat + un verre de vin

Judi - Vendredi - Samedi