

Ouverture le midi du lundi au vendredi,
dès le 13 mai

Menu 4 services 80 / invité

Huître sur écaille 6 u / 21

Pain brioché, Beurre au piment Gorria 9

Alfred Le Fermier, Pomme,
Craquelin 12

Oeuf mayonnaise, Crabe des Neiges 15

Champignon frit, Yogourt, Herbe 17

Plateau de charcuteries de
La Ferme des Quatre Temps 18



Chou-fleur tempura, Dukkah, Échalote 13

Moule en escabèche, Poireau, Raifort 14

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 21

Crudo de hamachi, Concombre,
Estragon 24



Tagliatelle, Agneau braisé, Olive 27

Onglet de boeuf, Maïtaké,
Pommes de terre Anna 29

Flétan de la Gaspésie, Courgette, Pignon 32

Pour deux:

Côte de porc sur l'os 600g,
Carottes, Sauce charcutière
58



Croquette de riz au lait, Citron 12

Sablé à l'érable, Pacane, Chocolat 18

BRUNCH

Jus Loop

Morning Glory *Clémentine, Orange, Fraise* 5

Beach Bum *Ananas, Pomme, Gingembre,
Curcuma* 5

Mango Paradise *Smoothie à la mangue* 5

Mimosa 14

Espressotini 15

Gimlet Annette 14



Menu 2 services 50 / invité

Brunch

Huître sur écaille 6 u / 21

Pain brioché, Beurre, Camerise 9

Alfred Le Fermier, Pomme, Craquelin 12

Oeuf mayonnaise, Crabe des neiges 15

Champignon frit, Yogourt, Herbe 17

Gravlax de saumon, Rösti, Beurasse 21

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 21



Pain Doré, Chocolat Blanc, Pomme 18

Brouillade, Poêlé de champignons,
Craquelin 20

Saucisse Édouard & Léo, Pomme de terre,
Sabayon 20

Onglet, Oeuf au plat, Bette à carde,
Pomme de terre Grelot 29

Flétan de la Gaspésie, Courgette, Pignon 32



Croquette de riz au lait, Citron 12

Sablé à l'érable, Pacane, Chocolat 18