

## Entrées

**POTAGE DU MOMENT  
MOMENT 9.00**

**SOUPE DE POISSONS ET  
SA ROUILLE 15**

**MI-CUIT DE  
SAUMON 15**

En croûte de pankta  
avec sauce BBQ.

**POP CORN DE  
PÉTONCLES 15**

**CALAMARS FRITS 15**

En croûte de polenta  
mayo wasabi.

**POP-CORN DE  
CREVETTES 13**

Gastrique aux agrumes

**TARTARE DE  
PÉTONCLES 19/30**

Aux agrumes et wakame.

**TARTARE DE  
SAUMON 18/29**

Au basilic, riz soufflé et  
échalotes frites.

**TARTARE DE  
BOEUF 18/29**

À l'ancienne.

## Plats

**SALADE DE CHÈVRE  
CHAUD & SAUMON FUMÉ 24**

Salade

**BOUDIN NOIR DE  
CHARLEVOIX 24**

Servi sur compote de rhubarbe

**PÉTONCLES POÊLÉS 33**

Selon l'inspiration du jour

**SUGGESTION DU  
CHEF À LA VOIX**

**BAVETTE DE BOEUF 31**

Au vin rouge et échalotes.

**POISSON DU JOUR  
PRIX DU MARCHÉ**

**PLAT VÉGÉTARIEN À LA VOIX**

**Ribs de porcelet bio (ferme  
gaspour)sauce BBQ maison  
33**

## Planches

**QUATUOR DE TARTARES  
AVEC FRITES ET SALADE**

(2 PERS.) **58**

Boeuf, canard, saumon et betteraves.

**COMBO DE DEUX TARTARES  
AVEC FRITES ET SALADE**

(1 PERS.) **30**

Boeuf, canard, saumon, pétoncles,  
betteraves ou thon.

**DÉCLINAISON DE SAUMON  
AVEC FRITES OU SALADE**

(1 PERS.) **30**

(2 PERS.) **58**

Tartare de saumon, mi-cuit en croûte de  
tempura et sésame, gravlax cuit au gros  
sel et rillettes à la moutarde.

**PLANCHE DE LA MER  
AVEC FRITES OU SALADE**

(1 PERS.) **30**

(2 PERS.) **58**

Tataki de thon et de saumon, ceviche de  
fruits de mer et poissons, crevettes  
tempura  
et rémoulade de crevettes Nordiques  
au cognac.

**CHARCUTERIE ET 2 FROMAGES  
AVEC FRITES ET SALADE**

(1 pers) **30**

(2 pers ) **56**

Jambon cru, magret de canard  
fumé, chorizo, terrine de canard, mousse de  
foie de volaille au porto, Mini saucissons secs

Détour Bistro

Les plats au prix rouge peuvent être  
accompagnés de frite ou, salade,  
moitié-moitié ou d'une poêlée de  
légumes.

Allergie à signaler avant la commande.  
Toutefois, il y a des risques malgré  
toutes les précautions prises.

Service non inclus. Pour les  
groupes de 6 personnes et plus,  
le pourboire de 15% sera ajouté à  
la facture.

**Demandez la Carte des vins**