Entrées

Plats

Planches

POTAGE DU MOMENT

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

QUATUOR DE TARTARES AVEC FRITES ET SALADE

MOMENT 9.00

Salade

(2 PERS.) 60

GASPACHO 13

BOUDIN NOIR DE CHARLEVOIX 24

Boeuf, canard, saumon et betteraves.

MI-CUIT DE SAUMON 15

COMBO DE DEUX TARTARES AVEC FRITES ET SALADE

En croûte de panko avec sauce BBQ.

Servi sur compote de rhubarbe

(1 PERS.) 32

POP CORN DE

PÉTONCLES POÊLÉS 33

PÉTONCLES 15

Selon l'inspiration du jour

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

CALAMARS FRITS 15

SUGGESTION DU CHEF À LA VOIX

DÉCLINAISON DE SAUMON AVEC FRITES OU SALADE

En croûte de polenta mayo wasabi.

(1 PERS.) 32 (2 PERS.) 60

POP-CORN DE

BAVETTE DE BOEUF 31 Au vin rouge et échalotes.

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

CREVETTES 13

POISSON DU JOUR

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

Gastrique aux agrumes

PRIX DU MARCHÉ

(2 PERS.) 60 Tataki de thon et de saumon, ceviche de fruits de mer et poissons, crevettes

TARTARE DE PÉTONCLES 19/30

Aux agrumes et wakame.

Ribs de porcelet bio (ferme gaspor)sauce BBQ maison 33

PLAT VÉGÉTARIEN À LA VOIX

tempura et rémoulade de crevettes Nordiques au cognac.

TARTARE DE SAUMON 18/29

Au basilic, riz soufflé et échalotes frites.

CHARCUTERIE ET 2 FROMAGES AVEC FRITES ET SALADE

(1 pers) 32 (2 pers) 60

(1 PERS.) 32

TARTARE DE BOEUF 18/29

À l'ancienne.

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

Détour Bistro

Demandez la Carte des vins