

CHOUX GRAS

POUR DÉBUTER

FOIE GRAS 22

Foie gras au torchon nervuré
d'oignons brûlés, gelée érable-porto,
poire compressée et brioche

SOUPE À L'OIGNON 16

Bière Saint-Arnould,
fromage Tomme de Grosse-Île

TARTARE DE BOEUF 20

Crème d'artichaut, oignons marinés,
parmesan, chips d'échalote et croûtons

SALADE DE BETTERAVES 15

En texture, rôties, marinées, à la
vapeur, pistou lisse, micro roquette

SALADE CHOUX GRAS 16

Laitue amère, ricotta maison,
poires, noix de Grenoble

STROZZAPRETI 16

Champignons sauvages, fromage
de chèvre, jus de veau, roquette

ÉTAGÉ DE LA MER 175

Homard entier, 2 pattes de crabe,
8 huîtres, salade de pieuvre, blinis au
caviar de truite, 10 crevettes marinées,
6 bonbons de saumon à l'érable,
rillettes de maquereau fumé au citron,
beurre à l'ail et condiments

HUÎTRES ET CONDIMENTS

À l'unité. Prix du marché

PAINS CHAUDS

BRIOCHE ABRICOTS ET BACON 7

BRIOCHE FLEUR DE SEL, BALSAMIQUE ET ROMARIN 7

REPAS PRINCIPAUX

FILET MIGNON (8 OZ) 58

Boeuf Angus AAA, courgette grillée,
chanterelles marinées, fenouil rôti et
purée d'oignons au Xérès, jus de veau
au vin rouge

SAUMON POÊLÉ 32

Tapenade d'olives fumées,
purée de carottes nantaises, asperges,
tomates cerises, champignons

STROZZAPRETI 28

Champignons sauvages, fromage
de chèvre, jus de veau, roquette

CÔTE DE VEAU GRILLÉE 49

Maïs, pommes de terre rattes, asperges,
tomates cerises, jus de veau

AUBERGINE GRILLÉE ET FIOR DI LATTE 25

Aubergine marinée et grillée,
gremolata, roquette et fior di latte

À PARTAGER

POULET ENTIER « TEXAN » 70

Caquelon de têtes d'asperges,
courge rôtie, shiitake et betteraves

STEAK TOMAHAWK (30 OZ) 170

Pommes de terre Gabrielle,
asperges, chou-fleur frit,
béarnaise, jus à l'ail

CÔTES D'AGNEAU DU PAYS 125

Rôties en croûte de panko aux herbes,
pesto argentin, caquelon de têtes
d'asperges, courge rôtie, shiitake
et mini betteraves

COCOTTE DE FLÉTAN DE NOS CÔTES 90

Barigoule de légumes de saison,
rémoulade de fenouil et orange

À-CÔTÉS

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS LOCAUX 13

Arrivages saisonniers

LÉGUMES DE SAISON 12

Arrivage de nos producteurs

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 11

POMMES DE TERRE RATTES 10

Avec gremolata

DEMI-HOMARD GRILLÉ

Prix du marché

DESSERTS

LE CHOUX GRAS 11

Chou garni à la mousse de
chocolat au lait, compotée
d'abricots et de canneberges

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME BRÛLÉE 11

Barbe à papa à l'érable

GÂTEAU AU FROMAGE 11

Mascarpone et citron

GÂTEAU AU CHOCOLAT 11

Biscuit sans gluten,
coeur de fruits rouges

PLATEAU DE FROMAGES 16

Pour 1 personne - 4 fromages
fins, croûtons, raisins frais et
miel du Petit Rucher du Nord

CHOUX GRAS

TO START

FOIE GRAS 22

Foie gras au torchon ribbed with charred onions, maple-port jelly, compressed pear and brioche

ONION SOUP 16

Saint-Arnould beer, Tomme de Grosse-Île cheese

BEEF TARTARE 20

Artichoke cream, pickled onions, Parmesan, shallot chips and croûtons

BEET SALAD 15

Varied textures, roasted, pickled and steamed, smooth pistou, micro arugula

CHOUX GRAS SALAD 16

Bitter lettuce, homemade ricotta, pear and walnuts

STROZZAPRETI 16

Wild mushrooms, goat cheese, veal jus, arugula

SEAFOOD TOWER 175

Whole lobster, 2 crab legs, 8 oysters, octopus salad, blinis with trout caviar, 10 marinated shrimps, 6 maple salmon candies, lemon-smoked mackerel rillettes, garlic butter and condiments

OYSTERS AND CONDIMENTS

Unit. Market price

HOMEMADE WARM BREAD

BACON AND

APRICOT BRIOCHE 7

ROSEMARY, BALSAMIC

AND FLEUR DE SEL BRIOCHE 7

MAIN DISHES

FILET MIGNON (8 OZ) 58

AAA Angus beef, grilled zucchini, marinated chanterelles, roasted fennel and onion purée with sherry, red wine veal jus

PAN-SEARED SALMON 32

Smoked olive tapenade, Nantes carrot purée, asparagus, cherry tomatoes, mushrooms

STROZZAPRETI 28

Wild mushrooms, goat cheese, veal jus, arugula

GRILLED VEAL CHOP 49

Corn, fingerling potatoes, asparagus, cherry tomatoes, veal jus

GRILLED EGGPLANT AND

FIOR DI LATTE 25

Marinated and grilled eggplants, gremolata, arugula and fior di latte

TO SHARE

WHOLE "SOUTH TEX"

CHICKEN 70

Asparagus, roasted squash, shiitake and baby beets skillet

30-OZ GRILLED

TOMAHAWK STEAK 170

Gabrielle potatoes, asparagus, fried cauliflower, Bearnaise sauce and garlic juice

COUNTRY LAMB CUTLETS 125

Roasted in a panko crust with herbs, Argentinian pesto, asparagus, roasted squash, shiitake and beet skillet

HALIBUT FROM OUR COASTS 90

Seasonal vegetable barigoule, fennel and orange remoulade

SIDES

PAN-FRIED LOCAL MUSHROOMS 13

Seasonal arrivals

SEASONAL VEGETABLES 12

Our local producers' selection

POTATO PURÉE WITH OLIVE OIL 11

FINGERLING POTATOES 10

With gremolata

GRILLED HALF-LOBSTER

Market price

SWEETS

CHOUX GRAS 11

Pastry puff garnished with milk chocolate mousse, apricot and cranberry compote

CRÊME BRÛLÉE SUGAR PIE 11

Maple cotton candy

CHEESECAKE 11

Mascarpone and lemon

CHOCOLATE CAKE 11

Gluten-free cookie, red fruit heart

CHEESE BOARD 16

For 1 person - 4 fine cheeses, croutons, fresh grapes and Petit Rucher du Nord honey