

LE THÉOPHILE

Assiette dégustation | Selon l'humeur du chef | 34.

L'apéro | Sélection du moment | 19.

 **Focaccia** | Farine bio Moulin Lacoste, beurre de miel et miso | 6.

  **Tartare** | Wapiti, pommes vertes, noix de Grenoble, ail noir & champignons sauvages, émulsion de bacon et croustilles de topinambours | 26.

   **Poireau** | Rôti, vinaigrette miso-sésame, vierge d'échalotes grises & croustillant de poireau, praliné de graines de citrouille | 16.

  **Fenouil** | Salade de kale fumé, copeaux de fromage Migneron de Charlevoix, kaki & vinaigrette pamplemousse et orange | 17.

 **Gyosa** | Porc, chou de Savoie, sauce ponzu, coriandre & mayonnaise aux agrumes | 19.

Foie Gras | Foie gras enrobé de chocolat noir et de noix de cajoux, crumble de cacao & gel d'ananas au Xérès | 26.

  **Malfattis** | Épinards, beurre blanc, parmesan, gratinés au Cantonnier | 22.

  **Crevettes** | Grillées au charbon, nouilles de riz, sauce Tom Yum, purée de dattes et légumes racines, vinaigrette ail & olives | 22.

 **Ravioles** | Farcies aux carottes, pois verts, amandes grillées, oignons verts, sauce sauge & basilic, bacon de mer de la Gaspésie | 24.

Canard | Façon prosciutto, gnocchis de panais poêlés, fromage, figues glacées & sauce au cidre | 30.

 **Doré** | Poêlé, chili crisp, mousse de graines de citrouille et tomatillos, chips de plantain, coriandre, pickles d'oignons rouges & sésame | 28.

 **Boudin** | Fait maison, purée de panais, pommes, caviar de moutarde & sauce Madère | 30.

  **Pieuvre** | Poêlée, écrasé de pommes de terres au paprika & sumac, mayonnaise aux olives & gelée de camerises de la ferme St-Phillippe | 38.

 **Boeuf** | Joue cuite sous vide, mille-feuille de pommes de terre, champignons poêlés & jus de viande à la truffe | 6 oz | 38.

 Plat sans gluten

 Plat sans produit laitier

 Plat végétarien

DESSERTS



Le Ricaneux | Truffe au chocolat, tuile de caramel aux grenobles, alfajor à la noix de coco, coulis de la distillerie Le Ricaneux aux fraises et framboises | 14.



Sticky Toffee | Crème mascarpone, gâteau aux dattes, tire éponge & caramel salé | 14.



Sorbet | Framboises & sapin baumier | 10.

DIGESTIFS

Amernoir | Les Subversifs | Qc | 2 oz | 10.

Limoncello | Lore & Legends | Qc | 2 oz | 10.

Pineau des Charentes | 5 ans | 3 oz | 12.

Rhum Épicé | Morbleu | Qc | 2 oz | 10.

Pastis | Rosemont | Qc | 2 oz | 10.

Amaretto | Avril | Qc | 2 oz | 10.

Whisky | Chivas 12 ans | 1.5 oz | 12.

Scotch | Laphroaig 10 ans | 1.5 oz | 18.

Scotch | Glenfiddich 15 ans | 1.5 oz | 18.

Grand Marnier | France | 2 oz | 12.

Cognac | Hennessy VS | 2 oz | 18.

Baileys | Irlande | 2 oz | 10.

CAFÉS

Espresso Martini | Liqueur Barista | Baileys | vodka | espresso | morceaux de chocolat | 14.

Café Signature | Brandy | liqueur Barista | mousse de lait Frangelico aux noisettes | zeste d'orange | 15.

Cafés alcoolisés | 14.

Espresso | 4.50

Allongé | 4.50

Americano | 4.50

Cappuccino | 5.50

Latté | 5.50

Thé - Tisane | 4.50

*Tous les cafés sont disponibles **décaféinés**