

## Entrées

---

POTAGE DU MOMENT	4	TARTARE DE BŒUF	13
CALMARS FRITS SAUCE AIOLI AU CURRY JAUNE	9	CROUTON DE FROMAGE DE CHÈVRE ET SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS AU MIEL	10
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES GARNITURES	11	BRUSCHETTA À L'ITALIENNE	8
FEUILLANTINE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS POÊLÉS ET CRÈME D'AIL	9	SALADE CÉSAR	7
SALADE DU JARDIN	6	TARTARE DE SAUMON FRAIS ET SA PURÉE DE GUACAMOLE	11
ROULEAUX IMPÉRIAUX	7	RAVIOLI DE CANARD AUX POMMES ET ROMARIN	9
CROUSTILLANTS DE FROMAGE BOCCONCINI AU PANKO SERVIS AVEC POIRES ET PORTO CARAMÉLISÉS	9	CROUSTILLANT DE POULET TAO	9
MEZZULANA SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	8	CREVETTES TEMPURA ET SA SAUCE MAISON	11
ASSIETTE DE FROMAGES (3)	11	BALUCHON DE FROMAGE MIGNERON ET ÉRABLE	9

## Veau

---

PICATTA AU PORTO ET AUX CHAMPIGNONS	21	PICATTA ÉRABLE ET FROMAGE MIGNERON	22
PICATTA MOUTARDES ET AMANDES GRILLÉES	22	PICATTA AU GORGONZOLA ET NOISETTES	22
PICATTA À LA SICILIENNE SAUCE TOMATE, OLIVES KALAMATA ET CÂPRES, PARMESAN	21	PICATTA AUX POMMES ET ROMARIN	20
PICATTA BIQUETTE TOMATES SÉCHÉES, ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE	21	FOIE DE VEAU POÊLÉ SAUCE PORTO	19
		PICCATTA ALLA PARMIGIANA	22

## Fruits de mer

---

LA PRISE DU JOUR INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR	PRIX DU MARCHÉ	ASSIETTE DE FRUITS DE MER CREVETTES, MOULES, PÉTONCLES, PINCE DE HOMARD, FILET DE SAUMON ET PALOURDES EN SAUCE HOMARDINE	33
BAR NOIR DU CHILI AUX POIVRONS ET OLIVES KALAMATA SERVI AVEC RIZ, LÉGUMES ET UNE VINAIGRETTE DE PESTO	24	TERRE & MER BUGATTI CREVETTES, MOULES, PÉTONCLES, PINCE DE HOMARD, PALOURDES ET FILET MIGNON 6OZ	35
FILET DE SAUMON FLORENTINE DANS UNE SAUCE AUX CRUSTACÉS, ÉPINARDS, TOMATES SÉCHÉES ET FROMAGE DE CHÈVRE	19	POÊLÉE DE PÉTONCLES À LA CRÈME DE PESTO	23

## Pastas

---

PENNE SALSA ROSA PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE CHÈVRE	16	PENNE AU CANARD CONFIT SAUCE AU ROMARIN ET POÊLÉ DE CHAMPIGNONS	17
LINGUINI DE FRUITS DE MER PÉTONCLES, CREVETTES, SAUMON FRAIS, MOULES ET PINCE DE HOMARD AU BEURRE DE CRUSTACÉS	19	FUSILLI TRICOLORE À LA PRIMAVERA SAUCE ROSÉE, CHAMPIGNONS, BROCOLIS, CAROTTES, ÉPINARDS, ASPERGES ET TOMATES CERISE	15
LINGUINI À LA CARBONARA	16	LINGUINI AUX CREVETTES GÉANTES CREVETTES, SAUCE PESTO, ASPERGES ET PIGNONS DE PIN	19
MEZZULANA CHAMPIGNONS SAUVAGES, ASPERGES, PROSCIUTTO ET SAUGE FRAÎCHE	15	FUSILLI À L'ITALIENNE CHAIR DE SAUCISSES FORTES ET DOUCES SAUTÉES AVEC OIGNONS ET CHAMPIGNONS DANS UNE SAUCE TOMATE ET CRÈME RELEVÉE DE SAUGE	16
LINGUINI AU SAUMON FUMÉ PÂTES SAUTÉES DANS UNE SAUCE CRÈME LÉGÈREMENT TOMATÉE, SAUMON FUMÉ, CRÈME SURE ET CAPRE	19		

## Grillades et Viandes

- Un vieillissement d'au moins 21 jours, pour accroître le goût et la tendreté
- Un persillage parfaitement équilibré, gage d'une saveur sublime
- Un bœuf de catégorie canada aaa, certifié par un organisme de classement indépendant



FILET MIGNON DE BŒUF AAA 6OZ	24	<i>Un petit plus...</i>	
FILET MIGNON DE BŒUF AAA 9 OZ	33	CRABE D'ALASKA	12
CONTRE-FILET DE BŒUF COUPE NEW-YORK AAA 12 OZ	25	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	4
BAVETTE DE BŒUF AAA	19	CHÈVRE OU GORGONZOLA	5
*ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU POMME DE TERRE BUGATTI ET LÉGUMES		OIGNONS FRANÇAIS	2
**CHOIX DE SAUCES : 5 POIVRES, 2 MOUTARDES, PORTO OU VITELLO			

CÔTES LEVÉES BUGATTI GRILLÉES ET BADIGEONNÉES AVEC NOTRE SAUCE UNIQUE DU BUGATTI	24	CARRÉ DE PORC SERVI AVEC SAUCE AUX DEUX MOUTARDES ET CONFIT D'OIGNONS ET BLEUETS	17
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ TOMATE ET AIL CONFITS	22		

## Salades

SALADE AUX DEUX SAUMONS LAITUE, LÉGUMES DE SAISON, SURMONTÉE D'UN FILET DE SAUMON GRILLÉ, SAUMON FUMÉ ET BADIGEONNÉ DE PESTO, VINAIGRETTE AUX AGRUMES	17	SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT LAITUE GARNIE DE CANARD CONFIT, DE CHAMPIGNONS SAUTÉS SERVIE AVEC UNE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	17
SALADE THAÏLANDAISE AU POULET MARINÉ LAITUE, FÈVES GERMÉES, NOIX DE CAJOU SURMONTÉE DE POULET MARINÉ, ACCOMPAGNÉE D'UNE VINAIGRETTE THAÏ	16	SALADE TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE LAITUE, FROMAGE DE CHÈVRE AVEC POELÉE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS AU MIEL ET LARDONS	16

## Ou encore...

CHIANG DAO PÂTES AUX ACCENTS ASIATIQUES GARNIES DE POULET MARINÉ, LÉGUMES DE SAISON, FÈVES GERMÉES ET NOIX DE CAJOU	16	POULET DU GÉNÉRAL TAO BOUCHÉES DE POULET LÉGÈREMENT PANÉES ET ENROBÉES D'UNE SAUCE TAO, SERVIES AVEC RIZ ET LÉGUMES	17
---	----	---	----

