

NOS ENTRÉES SIGNÉES LE DIJON

La soupière du moment ou la salade du jardin	6
Entrée aux saveurs du jour	12
Cassolette d'escargots aux champignons sauvages Escargots sautés au beurre avec armillaires, pleurotes, thym, ciboulette et fleur d'ail, le tout monté à la crème d'habitant	13
Fondues croustillantes au fromage Concassé de tomates maison au basilic frais	13
Soupe à l'oignons maison et effiloché de veau braisé Croûton de pain garni de lardons fumés et gratiné au fromage Hercule	14
Tartare de pétoncles du Québec fumé minute Poires rissolées, oignons croustillants, ciboulette, vinaigrette au cidre et mayonnaise épicée	14
Tortellini géant et cuisse de caille Tortellini farci au mascarpone et prosciutto, cuisse de caille confite, Romano, huile d'olive espagnole, herbes fraîches, câpres popcorn et sirop de Chianti	16

NOS SALADES REPAS

Salade César Laitue romaine croquante, copeaux de parmesan, croûtons maison à la fleur d'ail, concassé de bacon et vinaigrette classique Extra volaille grillée	10 (petite) 17 (grosse) 6
Salade gourmande au canard confit Mélange de mini-laitues, légumes du jardins, éventaille de pommes, cuisse de canard confite et vinaigrette à l'érable et balsamique	24
Salade des îles Laitue roquette garnie de pétoncles et crevettes tigrées, juliennes de betteraves, graines de citrouilles, asperges et champignons, vinaigrette au citron et à l'aneth fraîche	27

NOS DÉLICIEUX CLASSIQUES

Servi avec frites maison et salade du chef

Filets d'aiglefin pannés à la bière blanche Frites maison, sauce tartare aux agrumes	20
Cuisse de canard confite à l'ancienne Caramélisée au vinaigre balsamique cinq ans d'âge	23
Bavette de bœuf AAA Grillée à point et relevée de nos épices maison, sauce dijonnaise	25
Hamburger façon le Dijon, galette 6 onces de filet mignon AAA Rondelle d'oignon frit, fromage Monterey jack, laitue, tomate, cornichon et mayonnaise aux piments chipotlé Extra galette six onces	20 6
Côtes levées de porcelet de lait Cuites lentement au four et caramélisées à la bière Boréale noire	23 (½ portion) 28 (entière)
Tartare de saumon aux agrumes et à l'aneth frais Croûtons maison	15 (entrée) 25 (principal)
Tartare de bœuf au basilic frais Croûtons maison	16 (entrée) 27 (principal)
Steak Boston Angus AAA Grillé à point et relevé de nos épices maison, sauce dijonnaise	32

NOS PLATS SIGNÉS LE DIJON

Parfum de la Sicile	24
Risotto cuit au vin blanc, concassé de tomates rôties, topinambours, fèves de soya, maïs, haricots noir, basilic frais et fromage Grana Padano, le tout couronné d'une escalope d'aubergine Parmigiana	
Plat découverte aux saveurs saisonnières	28
Informez-vous auprès de votre serveur	
Notre classique Romain	26
Fettuccine maison aux œufs, garni de pancetta rissolée à l'huile d'olive émulsionnée au pecorino, à l'ail et aux jaunes d'œufs, comblé de copeaux de Grana Padano	
Cerf-vo	27
Longe de cerf rouge accompagnée de cervelle de veau farinée au sarrasin biologique et poêlée au beurre de cacao, champignons rissolés et déglacés au Cognac, pommes de terre au beurre et glace de viande parfumée au thym frais et crémée au fromage mascarpone	
Directement de notre fumoir	28
Côte courte de bœuf laquée à la sauce BBQ maison, tatin de betteraves, fromage de chèvre, aigrette aux épices d'hiver, rémoulade de céleri-rave et chou pourpre à la moutarde ancienne et maïs sucré	
Lincontournable du Dijon	29
Boudin noir maison parfumé aux épices, ris de veau glacés à l'érable et à la cannelle, pommes rissolées et pommes de terre ratte, sauce aux lardons fumés	
Joyeau de l'océan	27
Filet de vivaneau rose fariné et poêlé dans un beurre noisette et déglacé au citron, d'ail et persil italien, pommes de terre grelot et mini tomates rôties aux herbes	
Hommage à nos pêcheurs de Sept-Îles	28
Pétoncles, crevettes, homard, crabe et saumon nappé de sauce crème à la muscade, garni de purée de pommes de terre aux deux moutardes et gratiné au fromage le 1608, servi avec petite salade du jardin	
Côte de veau grillée à la façon des moines de St-Benoit	32
Côte de veau 13 oz enrobée d'un crumble au fromage bleu fumé de l'Abbaye St-Benoit, servi avec salade bicolore d'endives, grenades, figues caramélisées, noix de Grenoble torréfié, vinaigrette au miel urbain "Fillion et Filles" et moutarde de Meaux	

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

Poêlée de champignons sauvages	6
Au beurre campagnard	
Fonte de légumes	6
Au beurre campagnard	
Crevette tigrée géante flambée (8/12)	7
Au cognac et aux piments d'Espelette	
Ris de veau glacés à l'érable	11
Fromage (70g)	6
Brie double crème ou fromage bleu fumé	
Escalope de foie gras poêlée (70g)	14 (accompagnement) 21 (entrée)

FROMAGES

Plateau de nos artisans fromagers	12 (3 variétés de 25g) / 16 (5 variétés de 25g)
Servi avec croûtons frais et fruits séchés	

NOS DESSERTS

OUPPS...au citron	8
Jardin de champignons chocolatés aux fraises des champs et au Mascarpone	8
Ouh Là Là ! Paris Brest	8
Mignon sexy glacé aux pistaches et au chocolat blanc,	9
coulis de framboises sauvages	
Brioche à Quoi ? À la pomme de terre, cannelle, noisette et chocolat	9
Caramel à l'érable, petits fruits et glace à la vanille Antillaise Pour estomac sensible	
Brownies moelleux sans gluten	10
mousse chocolatée sans lactose et filet de balsamique à la truffe blanche	

FORFAIT DÉTENTE

FOUR
POINTS
BY SHERATON

ENTRÉES

La soupière du moment

La salade César

PLATS DE RÉSISTANCE

Parfum de la Sicile

Risotto cuit au vin blanc, concassé de tomates rôties, topinambours, fèves de soya, maïs, haricots noirs, basilic frais et fromage Grana Padano, le tout couronné d'une escalope d'aubergine Parmigiana

Bavette de bœuf AAA

Grillée à point et relevée de nos épices maison, frites allumettes et salade du jardin, sauce dijonnaise

Directement de notre fumoir

Côte courte de bœuf maison laquée à la sauce BBQ maison, tatin de betteraves, fromage de chèvre, aigrette aux épices d'hiver, rémoulade de céleri-rave et chou pourpre à la moutarde ancienne et maïs sucré

Tartare de saumon aux agrumes et à l'aneth frais

Croûtons maison, frites allumettes et salade du jardin

DESSERTS

Ouh Là Là ! Paris Brest

OUPPS...au citron

Brioche a Quoi ? À la pomme de terre, cannelle, noisette et chocolat, caramel à l'érable, petits fruits et glace à la vanille Antillaise