

## NOS ENTRÉES SIGNÉES LE DIJON

---

---

<b>La soupière du moment <u>ou</u> la salade du jardin</b>	6
<b>Cassolette d'escargots aux champignons sauvages</b> Sautés au beurre avec armillaires, crème d'habitant	13
<b>Fondues croustillantes au fromage</b> Sur lit de radicchio et pesto de cresson maison	13
<b>Étagé de tuiles au pavot</b> Paires rissolées au Xérès, proscuito, fromage de chèvre au basilic, salade de roquette aux pacanes, courge musquée rôtie, vinaigrette au cidre	13
<b>Tartare de dorade royale</b> Fumé minute au bois de cerisier, pommes du Québec, ciboulette, échalottes Françaises et chips de taro	14
<b>Foie gras</b> Pains briochés maison, gelée au Porto et compotée de figues maison <i>Accord : Pierre et terre cidre de glace (2oz) 8</i>	18

---

---

Ajoutez 18\$ à votre plat pour créer votre propre table d'hôte

---

---

# NOS DÉLICIEUX CLASSIQUES

---

---

<b>Moules fraîches</b>	20
2 livres de moules de l'Île-du-Prince-Édouard, sauce marinara au vin blanc, frites allumettes maison	
<i>*Disponible selon l'arrivage</i>	
<b>Burger façon le Dijon</b>	22
Rondelle d'oignon frit, fromage Monterey jack, laitue, tomates, cornichons et mayonnaise aux piments chipotlé, frites allumettes maison et salade du jardin	
<b>Cuisse de canard confite à l'ancienne</b>	23
Caramélisée au vinaigre balsamique, frites allumettes maison et salade du jardin	
<b>Bavette de bœuf 6oz AAA</b>	25
Sauce dijonnaise, frites allumettes maison et salade du jardin	
<b>Tartare de saumon</b>	25
Aux agrumes et à l'aneth, frites allumettes maison et salade du jardin	
<b>Tartare de bœuf</b>	27
Au basilic frais, frites allumettes maison et salade du jardin	
<b>Steak Boston 8oz Angus AAA</b>	32
Sauce dijonnaise, frites allumettes maison et salade du jardin	

## Pour accompagner votre plat

<b>Salade César classique</b>	petite 10	grande 17
Extra poitrine de poulet 6		
<b>Extra galette 6oz de filet mignon AAA</b>	6	
<b>Poêlée de champignons sauvages</b>	7	
Au beurre campagnard		
<b>Fonte de légumes</b>	7	
Au beurre campagnard		
<b>Crevette tigrée géante flambée</b>	7	
Au cognac et aux piments d'Espelette		
<b>Ris de veau glacés à l'érable</b>	11	
<b>Escalope de foie gras poêlée (70g)</b>	14	

# NOS PLATS SIGNÉS LE DIJON

---

---

<b>Gnocchis</b> Purée de courge musquée, abricots séchés, fenouil, poivron rouge, roquette, amandes effilées	24
<b>Cuisse de lapin confite</b> Pommes de terre gratinées au fromage 1608, ratatouille revisitée, sauce moutarde	28
<b>Encornets farcis au riz à l'Espagnole</b> Calmars grillés farcis, tomates cerises confites, saucisson calabraise, poêlées de légumes du moment, coulis de poivron à l'ail rôti	28
<b>Plat de côte de bœuf</b> Cuisson lente, lentilles béluga au lard fumé, choux rouge braisé aux pommes du Québec, fèves endamame	29
<b>Le boudin maison</b> Boudin noir maison parfumé aux épices, ris de veau glacés à l'érable et à la cannelle, pommes rissolées, pommes de terre rattes, sauce aux lardons fumés	30
<b>Omble de l'Arctique</b> Embeurré de choux de Bruxelles, purée de marrons, champignons à l'huile de tournesol truffée, sauce aux agrumes	32
<b>Souris d'agneau braisé</b> Pommes de terre grelots du Québec, échalottes grillées, carottes tiges au miel et Cointreau, jus de cuisson au foie gras	34

## Pour accompagner votre plat

<b>Salade César classique</b> Extra poitrine de poulet	6	petite 10	grande 17
<b>Extra galette 6oz de filet mignon AAA</b>	6		
<b>Poêlée de champignons sauvages</b> Au beurre campagnard	7		
<b>Fonte de légumes</b> Au beurre campagnard	7		
<b>Crevette tigrée géante flambée</b> Au cognac et aux piments d'Espelette	7		
<b>Ris de veau glacés à l'érable</b>	11		
<b>Escalope de foie gras poêlée (70g)</b>	14		

# FROMAGES DU QUÉBEC

---

---

## **Plateau de nos artisans fromagers**

Servi avec croûtons et fruits séchés

12 (3 variétés de 25g)

16 (5 variétés de 25g)

## DESSERTS

---

---

<b>Profiteroles à la vanille et chocolat noir</b>	9
<b>Crème brûlée du jour</b>	9
<b>Carré aux dattes chaud et glace à la vanille française</b>	9
<b>Gâteau au fromage et caramel sur brisures de biscotti, pacanes caramélisées et caramel Dulce de Lèche</b>	10
<b>Dôme au chocolat, crème anglaise à la pistache</b>	11
<b>Tarte tatin aux pommes, crème fleurette aux épices d'automne</b>	11
<i>Extra boule de crème de glacée à la vanille</i>	2

# FORFAITERIE

---

---

## Entrées

### Soupière du moment

#### Fondues croustillantes au fromage

Sur lit de radicchio et pesto de cresson maison

## Plats de Résistance

---

---

### Gnocchis

Purée de courge musquée, abricots séchés, fenouil, poivron rouge, roquette, amandes effilées

### Bavette de bœuf AAA

Sauce dijonnaise, frites allumettes maison et salade du jardin

### Plat de Côte de bœuf

Cuisson lente, lentilles béluga au lard fumé, choix rouge braisé aux pommes du Québec, fèves endamame

### Encornets farcis au riz à l'Espagnole

Calmars grillés farcis, tomates cerises confites, poêlées de légumes du moment, coulis de poivron à l'ail rôti

## Desserts

---

---

### Profiteroles à la vanille et chocolat noir

Gâteau au fromage et caramel sur brisures de biscotti, pacanes caramélisées  
et caramel Dulce de Lèche

Crème brûlée du jour

le  
dijon  
RESTAURANT

