

NOS ENTRÉES SIGNÉES LE DIJON

La soupière du moment <u>ou</u> la salade du jardin	6
Cassolette d'escargots aux champignons sauvages Sautés au beurre avec armillaires, crème d'habitant	13
Fondues croustillantes au fromage Sur lit de radicchio et pesto de cresson maison	13
Étagé de tuiles au pavot Paires rissolées au Xérès, proscuito, fromage de chèvre au basilic, salade de roquette aux pacanes, courge musquée rôtie, vinaigrette au cidre	13
Tartare de dorade royale Fumé minute au bois de cerisier, pommes du Québec, ciboulette, échalotes Françaises et chips de taro	14
Foie gras Pains briochés maison, gelée au Porto et compotée de figues maison <i>Accord : Pierre et terre cidre de glace (2oz)</i>	21
	8

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

**Ajoutez 22\$ pour le choix du foie gras en entrée*

le
dijon
RESTAURANT



NOS DÉLICIEUX CLASSIQUES

Moules fraîches	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>	
Burger façon le Dijon	22
Rondelle d'oignon frit, fromage Monterey jack, laitue, tomates, cornichons et mayonnaise aux piments chipotlé, frites allumettes maison et salade du jardin	
Cuisse de canard confite à l'ancienne	23
Caramélisée au vinaigre balsamique, frites allumettes maison et salade du jardin	
Bavette de bœuf 6oz AAA	25
Frites allumettes maison et salade du jardin. Votre choix de sauce : au poivre vert ou vin blanc et échalotes.	
Tartare de saumon	25
Aux agrumes et à l'aneth, frites allumettes maison et salade du jardin	
Tartare de bœuf	27
Au basilic frais, frites allumettes maison et salade du jardin	
Steak Boston 8oz Angus AAA	32
Frites allumettes maison et salade du jardin. Votre choix de sauce : au poivre vert ou vin blanc et échalotes.	

Pour accompagner votre plat

Salade César classique	petite 10	grande 17
Extra poitrine de poulet 6		
Extra sauce au poivre vert ou aux échalotes	1.95	
Extra galette 6oz de filet mignon AAA	6	
Poêlée de champignons sauvages	7	
Au beurre campagnard		
Fonte de légumes	7	
Au beurre campagnard		
Crevette tigrée géante flambée	7	
Au cognac et aux piments d'Espelette		
Ris de veau glacés à l'érable	11	
Escalope de foie gras poêlée (70g)	14	

NOS PLATS SIGNÉS LE DIJON

Gnocchis Purée de courge musquée, abricots séchés, fenouil, poivron rouge, roquette, amandes effilées	24
Cuisse de lapin confite Pommes de terre gratinées au fromage 1608, ratatouille revisitée, sauce moutarde	28
Encornets farcis au riz à l'Espagnole Calmars grillés farcis, tomates cerises confites, saucisson calabraise, poêlées de légumes du moment, coulis de poivron à l'ail rôti	28
Plat de côte de bœuf Cuisson lente, lentilles béluga au lard fumé, choux rouge braisé aux pommes du Québec, fèves endamame	29
Le boudin maison 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
Omble de l'Arctique Embeurré de choux de Bruxelles, purée de marrons, champignons à l'huile de tournesol truffée, sauce aux agrumes	32
Souris d'agneau braisé 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

Salade César classique Extra poitrine de poulet	6	petite 10	grande 17
Extra sauce au poivre vert ou aux échalotes		1.95	
Extra galette 6oz de filet mignon AAA		6	
Poêlée de champignons sauvages Au beurre campagnard		7	
Fonte de légumes Au beurre campagnard		7	
Crevette tigrée géante flambée Au cognac et aux piments d'Espelette		7	
Ris de veau glacés à l'érable		11	
Escalope de foie gras poêlée (70g)		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

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

