



DÎNER
Fête des Pères



Bistro-Terrasse

(ou Bistro Le Balzac et salle privée en cas de pluie)

Le dimanche 21 juin 2026

(Réservation requise)

Amuse-bouches & Entrées

Marmite fumante du moment | 10.

Pain grillé | 15.

Tomates confites, asperges, ricotta, jeunes pousses

Bol de frites, mayo au poivre | 8.

Nachos au canard confit | 22.

Chips de maïs, canard confit, tomates cerises, poivrons, oignons rouges, oignons verts, salsa, sauce fromage-épinards, crème sûre

Tartare de saumon, copeaux de truite fumée (3,5 oz) | 21.

Salsa de légumes, huile de caméline acidulée, jeunes pousses (servi avec croûtons)

Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé (3,5 oz) | 23.

Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec croûtons)





Plats principaux

Laitue Boston | 20. (Extra poulet +10.)

Fruits rouges, légumes, pacanes torréfiées, tofu tempura, vinaigrette au miel de camerises et yuzu

Pizza sur pain naan | 25. – Option végété | 23.

Sauce tomate, canard confit, asperges et champignons à l'ail noir, mozzarella (servi avec salade)

Club sandwich | 22. – À partager | 26.

Poulet grillé, cheddar, bacon, tomate, verdurette, mayo au poivre (servi avec frites)

Grilled cheese au cheddar fort | 23.

Bacon, pacanes torréfiées, confiture de pommes à la cannelle, roquette (servi avec salade)

Burger de lapin | 25.

Gouda, shiitakes, poivrons rôtis, tomates, roquette, mayonnaise Dijon et fines herbes, cornichon frit (servi avec frites)

Tartare de saumon, copeaux de truite fumée (6 oz) | 38.

Salsa de légumes, huile de caméline acidulée, jeunes pousses (servi avec frites, salade et croûtons)

Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé (6 oz) | 45.

Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec frites, salade et croûtons)

Saumon grillé | 26.

Salsa de légumes, quinoa aux tomates et aux fines herbes, asperges au beurre d'ail noir bio

Bavette de bœuf grillée | 35.

Cuisson médium/saignant
Pommes de terre Gabrielle, tombée de légumes, sauce aux cinq baies et Cognac

Bon appétit!

Service et taxes en sus.