

## *Suggestions du chef*

### *Entrées*

Bouchée de filet de bœuf frit <i>Morceaux de filet de bœuf enrobés de bacon à l'érable, avec mayo chipotle au sirop d'érable, sur jeune pousse</i>	19
Fondue parmigiana, sauce arrabiata	14

### *Plats principaux*

Escalopine de poulet à la poire William <i>Sauce aux champignons, poires, oignons verts, vin blanc et poire Williams, servie avec linguine Alfredo</i>	35
Tataki de saumon <i>Servi avec riz basmati, légumes frais du marché et sauce wafu au sésame</i>	35
Assiette de 9 crevettes papillon <i>Servie avec riz au jasmin et légumes frais du marché</i>	37
Assiette de 7 queues de langoustines papillon grillées <i>Servie avec riz au jasmin et légumes frais du marché</i>	56
Spécial de grillades du chef <i>Côtes levées BBQ, 2 côtelettes d'agneau et saucisse italienne grillée, servi avec frites maison et salade César</i>	46
Assiette Moulin Noir <i>Filet mignon au fondant de brie avec 3 crevettes à l'ail, 3 crevettes papillon et une queue de homard de la Gaspésie, accompagnée de légumes frais du marché et de riz au jasmin</i>	68

**Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.**

*Bon appétit*

*Votre chef*

*Richard Beaudet*



*Découvrez nos vins  
en importation privée*