

# VICES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT  
**INSPIRED APPETIZER**

PÉTONCLES SAUVAGES SAUTÉS,  
MILLE FEUILLE DE POMME DE TERRE AU  
POIREAUX, CROÛTE DE RAIFORT  
**SAUTÉED SAUTÉED WILD SCALLOPS, POTATOES  
AND LEEK HORSERADISH GRATIN**

OMBLE CHEVALIER AU BEURRE, SPÄETZLE  
D'AVOINE AUX MOULES ET CHAMPIGNONS,  
CRÈME AU PERSIL  
**ARCTIC CHAR SAUTÉED IN BUTTER, MUSSEL  
AND MUSHROOM SPÄTZEL, PARSLEY SAUCE**

MORUE D'ISLANDE POCHÉE CASSOULET DE  
COCO BLANC, HARENG FUMÉ, CÉLERI RAVE  
**ISLAND COD POACHED, CASSOULET,  
SMOKED HERRING, CELERIAN**

TIMBALE DE RIS DE VEAU, LARD FUMÉ, PURÉE  
DE PANAIS, PLEUROTÉS  
**SAUTÉED SWEETBREAD, PARSNIP PUREE,  
OYSTER MUSHROOM, BACON AND CREAM**

GIGOT D'AGNEAU DE LA FERME  
ÉBOULEMONTAISE POLENTA AUX HERBES,  
FENOUIL, SAUCE ANISÉE  
**LEG OF LAMB OF CHARLEVOIX POLENTA WITH  
HERBS, FENNEL, ANISEED SAUCE**

MAGRET DE CANARD SAUTÉ,  
PAIN PERDU AU SEIGLE ET CHORIZO,  
SAUCE AUX BAIES DE GENIÈVRE  
**SAUTÉED MAGRET OF DUCK, RYE BREAD AND  
CHORIZO, JUNIPER SEEDS SAUCE**

MACREUSE DE BŒUF SAUTÉ, GNOCCHIS DE  
POMME DE TERRE AU CÈPES,  
SAUCE À LA CHARTREUSE VERTE  
**SHOULDER OF BLACK ANGUS BEEF, GNOCCHI  
POTATOES, PORCINI, GREEN CHARTREUSE  
SAUCE**

# VERSA

MISE EN BOUCHE DU MOMENT  
**INSPIRED APPETIZER**

PÉTONCLES SAUVAGES SAUTÉS, GNOCCHIS DE  
POMME DE TERRE, CHAMPIGNONS MARINÉS,  
CRÈME PARMENTIÈRE, TOMATE SÉCHÉE  
**SAUTÉED WILD SCALLOPS, POTATOES  
GNOCCHI'S, MARINATED MUSHROOMS, DRIED  
TOMATOES POTATOES CREAM SAUCE**

OMBLE CHEVALIER FUMÉ,  
RISOTTO, FROMAGE BLANC À L'ANETH  
**ARCTIC CHAR SAUTÉED IN BUTTER,  
RISOTTO, DILL CREAM CHEESE SAUCE**

MORUE D'ISLANDE POCHÉE,  
CRÈME DE CHOUX AU PARMESAN, BETTERAVE  
À LA MOUTARDE, CÂPRES, MAÏS ET CHORIZO  
**ISLAND COD POACHED, CABBAGE CREAM AND  
PARMESAN CHEESE, BEET MUSTARD, SWEET  
CORN AND CHORIZO**

FILET MIGNON DE VEAU, RAGOÛT DE  
CHAMPIGNON, PURÉE DE COURGE BUTTERNUT,  
SAUCE AU VIN ROUGE  
**VEAL FILET MIGNON, MUSHROOM RAGOÛT,  
BUTTERNUT SQUASH, RED WINE SAUCE**

BRAISÉ D'AGNEAU, DE CHARLEVOIX  
MOUSSELINE AU ROMARIN PURÉE DE DATTES  
AU VIN  
**LAMB FROM FERME ÉBOULEMONTAISE STEWED,  
ROSEMARY MOUSSELINE, MASHED DATE IN RED  
WINE**

TERRINE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS,  
CROSTINI DE POIRE GRILLÉE ET PIGNON DE  
PINS, CRÈME DE CHÈVRE, SIROP DE BIÈRE  
BRUNE ET ÉRABLE  
**DUCK CONFIT TERRINE AND FOIE GRAS, BLACK  
BEER AND MAPLE SYRUP, GRILLED PEAR AND  
PINE NUT CROSTINI, GOAT CHEESE CREAM,**

MACREUSE DE BŒUF SAUTÉ,  
LÉGUMES RACINE RÔTIS, SALADE DE CHOU DE  
BRUXELLES AU BEURRE À L'ESTRAGON, SAUCE  
AU THÉ.  
**SHOULDER OF BLACK ANGUS BEEF, ROOTS  
VEGETABLE, BRUXELLE SPROUT AND TARRAGON  
BUTTER, THEE SAUCE**

Formule trois plats / deux plats

Choose Three / two Courses

**-69-/-59-**

*Suggestion accord mets-vin -12-/verre /Wine pairings 12/glass*  
Taxes and service not included /Taxes en sus, service à votre discrétion

## **Saison -13 -th Season**

Hiver-Winter 2016-2017

OUVERT SUR RÉSERVATION/OPEN ON RÉSERVATION

**418-665-6869**

**EN COMPLEMENT À  
MISCELLANEOUS/-**

## **LE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE DE ST-URBAIN**

**-25-**

**FOIE GRAS AU TORCHON**

**WARM FOIE GRAS**

**FOIE GRAS CHAUD**

**TERRINE OF FOIE GRAS**

## **LES GRILLADES / GRILLED MEAT**

Incluant une mise en bouche Vices versa et un pré-dessert

Taxes en sus, service à votre discrétion

*TAXES NOT INCLUDED, SERVICE AT YOUR DISCRETION.*

**-69-**

### **DE LA FERME EUMATUMI**

**FILET DE BŒUF BLACK ANGUS PRIME**

**LÉGUMES DE SAISON,**

**FROM THE EUMATUMI FARM.**

**PRIME BEEF FILET GRILLED, VEGETABLE,**

### **DE LA FERME ÉBOULEMONTAISE**

**LE CARRÉ D'AGNEAU DE CHARLEVOIX,**

**LÉGUMES DE SAISON,**

**FROM EBOULEMONTAISE FARM**

**RACK OF LAMB FROM CHARLEVOIX, VEGETABLE,**