



SOUPES / SOUPS

9

Soupe du jour végétarienne et sans gluten
Soup of the day vegetarian and gluten free

12

Soupe à l'oignon à la bière "Rebelle",
gratinée au fromage Oka
French onion soup "Rebelle" beer braised, with Oka cheese

12

Chaudrée de palourdes de la Gaspésie
Gaspésie clam chowder

ENTRÉES CHAUDES / WARM STARTERS

16

Tartiflette de pommes de terre, lard fumé
et fromage Biqueron, mâche truffée
Potato tartiflette, Biqueron, bacon, truffled lambs tongue lettuce

12

Poêlée d'escargots bourguignonnes,
oignons perlés et champignons à l'ail
Burgundy style escargots with pearled onions and garlic mushrooms

14

Duo de saumons fumés, salade de
fenouil, fraise et poivre concassé
House smoked duo of Atlantic salmon with fennel,
strawberry and black pepper salad

SALADES / SALADS

10 / 13

Salade César avec bacon, copeaux de
parmesan, anchois et croutons à l'ail
Caesar salad with bacon bits, parmesan shavings,
anchovies and garlic croutons

9 / 12

Salade mesclun avec tombée de
balsamique vieilli et d'huile d'olive
Arcadian salad with aged balsamic vinegar and extra virgin olive oil

14

Salade Cordial vinaigrette au
sirop d'érable et Cayenne
Salad Cordial with maple syrup and cayenne dressing

14

Roue de laitue Iceberg, œuf poché, bacon fumé
deux fois, Bleu d'Elizabeth et croutons de seigle
Iceberg lettuce wheel with poached egg, double smoked bacon,
Bleu Elizabeth cheese and rye croutons

Plats principaux Main dishes

29

Linguini aux fruits de mer des Îles de la Madeleine,
crème au vin blanc, crumble aux fines herbes
Îles de la Madeleine seafood linguini,
white wine cream, herbs crumbles

27

Filet de turbot de la Gaspésie poêlé aux
champignons du moment et fond de veau
Gaspésie turbot filet pan roasted with
seasonal mushrooms and veal stock

25

Filet de saumon canadien mariné mi-cuit, pommes de
terre rattes, bok choy, beurre blanc anisé
Flash cured Atlantic salmon mi-cuit, fingerling
potatoes, bok choy and anise butter

19

Pâté chinois végétarien, ketchup aux fruits
et rhum épicé
Vegetarian Shepherd's pie with spiced
rum fruit ketchup

28

Cornouaille grillé au Piri Piri du St-Laurent sur
pommes de terre rattes à la coriandre
Grilled Cornish hen "Piri Piri du St-Laurent"
on cilantro fingerling potatoes

Boeuf québécois AAA AAA Quebec beef

29

Bavette de bœuf et
échalotes braisées au vin rouge 8oz
Beef hanger steak with red wine braised shallots 8oz

16^{4oz} / 25^{6oz}

Tartare de bœuf aux boutons de marguerite
des Laurentides avec pommes paille
Laurentides ox eye daisy caper beef tartar
with matchstick potatoes

38

Contrefilet style New York 10oz
New York striploin 10oz

39

Filet mignon
7oz

Choix de sauce à steak: Poivre du Madagascar, Béarnaise ou jus de viande et vin rouge

Choice of steak sauce: Madagascar Peppercorn, Béarnaise or Red Wine Jus