

Bienvenue Chez l'Épicier

Menu @ 35\$ MIDI

Mesclun biologique, vinaigrette à l'argousier
Organic mesclun, sea buckthorn vinaigrette

Ou/or

Crémeuse au chou-fleur, crumble de tournesol, gel de pomme
Cauliflower veloute, sunflower crumble, apple gel

Ou/or

Gravlax de saumon, sauce gribiche au fenouil, chips de rates
Salmon gravlax, fennel gribiche sauce, fingerling chips



Gnocchis à la carbonara, œuf mollet frit, écume de sauge
Homemade carbonara gnocchi, poached egg, sage foam

Ou/or

Tarte fine de champignons, gigot d'agneau, cresson, persillade
Fine mushroom tart, roast lamb, watercress, parsley sauce

Ou/or

Branzino, choux de Bruxelles, crème fraîche, crumble de bagels
Branzino, brussel sprouts, creme fraiche, bagel crumble



Dessert de saison
Seasonal dessert

Café filtre ou thé
Filtered coffee or tea

Bienvenue Chez l'Épicier

Menu @ 55\$

Velouté de topinambours, crumble de tournesols, pickles, huile de ciboulette
Jerusalem artichoke veloute, sunflower crumble, pickles, chive oil



Tartare de bœuf, pois chiche frit, choux de Bruxelles, labneh
Beef tartare, fried chickpea, Brussel sprouts, labneh

Ou/or

Salade de thon, laitue iceberg, sauce wafu, feuille de riz
Tuna salad, iceberg lettuce, wafu sauce, rice sheet



Porcelet de la ferme Gaspior confit, ragoût d'orge aux shitakés, tempura de cipollinis
Confit piglet from Gaspior farms, shiitake barley stew, cipollini tempura

Ou/or

Bar rayé saisi, brandade en quenelle, purée de carotte au miel, lait de fenouil
Sealed striped bass, dumpling quenelle, honey carrot puree, fennel sauce

Ou/or

Tortellinis maison au vieux cheddar, oignons perlés glacés, mousse de céleri-rave, chips de Reggiano
Old cheddar homemade tortellini, glazed pearl onion, celeriac foam



Dessert de saison
Seasonal dessert

Café filtre ou thé
Filtered coffee or tea

Bienvenue Chez l'Épicier

Menu @ 67\$

Consommé de bœuf, algues frites, carpaccio de bœuf, miso
Beef broth, fried seaweed, beef carpaccio, miso



Pieuvre grillée, salade de pommes de terre rattes, olives Kalamata, concombres, tomates, jalapeños et feta

Grilled octopus, fingerling potato salad, Kalamata olives, cucumbers, tomatoes, jalapeños and feta cheese

Ou/or

Poireaux, sauce hollandaise, saumon fumé, œuf poché, graines de moutarde marinées et parmesan

Leek, Hollandaise sauce, smoked salmon, poached egg, marinated mustard seeds, parmesan



Filet mignon de bœuf, pomme de terre dauphine au vieux cheddar Perron, purée de poireaux, sauce au vin rouge

Beef filet mignon, Perron old cheese gratin dauphinoise, leek puree, red wine sauce

Ou/or

Flétan rôti, gnocchis à la bisque de homard, chou-fleur brûlé estragon

Roasted halibut, lobster bisque gnocchi, cauliflower ashes, tarragon

Ou/or

Tortellinis maison au vieux cheddar, oignons perlés glacé, mousse de céleri-rave, chips de Reggiano

Old cheddar homemade tortellini, glazed pearl onion, celeriac foam



Tomme de Monsieur Séguin, crème de marron, chips de pommes, oseille sanguine
Tomme de Monsieur Seguin cheese, sweetened chestnut puree, apple chips, redvein dock



Dessert de saison
Seasonal dessert

Café filtre ou thé
Filtered coffee or tea

Bienvenue Chez l'Épicier

Menu @ 72\$

Royale de topinambours, légumes d'automne, consommé de bœuf au porto
Jerusalem artichoke royale, autumn vegetables, Porto beef broth



Carpaccio de bœuf, œuf mollet frit en croûte de persil, aioli au poivre des dunes
Beef carpaccio, fried poached egg in parsley crust, dune pepper aioli

Ou/or

Vitello tonnato aux pommes de terre rattes, huile d'estragon
Fingerling vitello tonnato, tarragon oil



Crèmeux de foie gras, marmelade de bacon au vinaigre de miel, pâte feuilletée, laque de clémentine
Foie gras, bacon marmelade in honey vinegar, puff pastry, clementine gel



Magret de canard rôti aux épices, gastrique au miel, panini de champignons sauvages, carotte grillée comme un steak
Spices roasted duck breast, honey gastric, wild mushrooms panini, grilled carrots

Ou/or

Filet d'omble de l'Arctique, beurre noisette au yuzu, risotto aux amandes
Arctic char filet, yuzu brown butter, almond risotto

Ou/or

Tortellinis maison au vieux cheddar, oignons perlés glacé, mousse de céleri-rave, chips de Reggiano
Old cheddar homemade tortellini, glazed pearl onion, celeriac foam



Tomme de Monsieur Séguin, crème de marron, chips de pommes, oseille sanguine
Tomme de Monsieur Seguin cheese, sweetened chestnut puree, apple chips, redvein dock



Dessert de saison
Seasonal dessert

Café filtre ou thé
Filtered coffee or tea