



## Les Entrées

- \***Le Raviole** (farce de canard confit, réduction de crème et copeaux de fromage Tomme de St-François) 15 \$
- \***Le Tartare de bœuf** (œuf de caille, tapenade de tomates séchées et pommes frites coupées en juliennes) 16 \$
- \***César du Greg** (gratinée au parmesan, porc effiloché, sauce BBQ du Greg, bacon et croûtons) 13 \$
- \***L'Onctueuse** (bisque de crevettes légèrement parfumée au chipotle fumé et crème fraîche à la ciboulette) 12 \$

## De la mer et non du bassin

- \***Le Saumon** (fumé maison, déclinaison de poireaux et beurre blanc à l'érable) 28 \$
- \***La Morue** (poêlée au beurre d'estragon, purée de panais, tomates cerises confites et choux de Bruxelles) 24 \$

## Le bœuf au charbon

*(ajoutez un accompagnement)*

- \***Manhattan 8 oz** (cuisson sous-vide inversée médium saignant) *Notre signature!* 36 \$
- \***New York 10 oz** (contre-filet tendre et savoureux) 35 \$
- \***Filet mignon 6 oz** (le plus tendre) 37 \$
- \***Onglet 7 oz** (le plus goûteux) 31 \$

## Les accompagnements

- \*Purée de pommes de terre à l'ail rôti et huile de truffe
- \*Gratin dauphinois en cassolette
- \*Pomme de terre au four façon Le Greg
- \*Petites pommes de terre nouvelles confites et sautées avec lardons et échalotes

## Les sauces Greg

- \*Poivre vert et cognac
- \*Échalotes et porto
- \*Moutarde à l'ancienne

## Autres viandes

\***Le Porc de la ferme** (côte grillée sur os, croûte d'herbes, fromage Le Cru des Érables, réduction de vin rouge, mousseline de carottes au cumin et pommes flambées au whisky) 28 \$

\***Le Rib** (de bœuf, cuisson lente, sauce BBQ du Greg, purée de patates douces, courgettes et épis de maïs grillés) 29 \$

## Pourquoi pas un petit extra?

- |                      |       |   |      |
|----------------------|-------|---|------|
| *Crevettes jumbo (3) | 8 \$  | *Poêlée de champignons de saison        | 7 \$ |
| *Langoustines (2)    | 12 \$ | *Épinards à la crème et fromage fermier | 6 \$ |