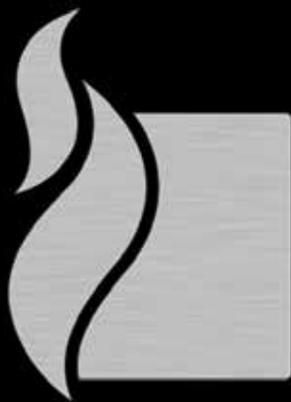


**PIERRE
DE FEU**

Ambiance & grillades



COCKTAILS, VINS ET BULLES

COCKTAILS

Cocktail du jour - Cocktail of the day	5 \$
Gin Tonic	8 \$
Martini	7 \$
Bloody Caesar Estrimont avec crevettes géantes - Bloody Caesar with giant shrimps	12 \$
Cosmopolitan	8 \$

VINS AU VERRE

Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet, Languedoc	10 \$
Graffigna Pinot Grigio, Argentine	9 \$
Jacob's Creek Sémillon Chardonnay, Australie	8 \$
Sexy Wine Boom, Merlot Zinfandel, Californie	9 \$
Montresor Amarone Della Valpolicella, Vénétie	14 \$

BULLES

Sélection Royale, Cep d'Argent, Magog 	9 \$
Sélection blanc de blancs, Cep d'Argent, Magog 	9 \$
Sélection rosée, Cep d'Argent, Magog 	9 \$

ENTRÉES

CONCOCTEZ VOTRE
TABLE D'HÔTE 4 SERVICES,
à partir de 49,50 \$ p.p.

CREATE YOUR 4-COURSE DINNER,
From \$49.50 p.p.

Les items avec un supplément indiquent que ce montant sera ajouté au prix de la table d'hôte.

Each item with an extra means that amount will be added to the table d'hôte dinner price.

Amuse-gueule : olives, noix, bruschetta - Appetizers: olives, nuts and bruschetta	14 \$
Brie flambé à la liqueur d'agrumes, mélange de noix salées caramélisées au sirop d'érable Brie cheese flambé with citrus liquor and maple caramelized nuts	14 \$
Salade César, cœurs de romaine, croûtons au pain de lait, chips de prosciutto, copeaux de parmesan frais Caesar salad, romaine lettuce, milk roll crouton, prosciutto chips and fresh parmesan curls	11 \$
Foie gras maison, confit de canneberges au sirop d'érable et pain aux noix Homemade foie gras, maple syrup cranberry confit, nuts bread	(+3 \$) 19 \$
Salade mesclun au fromage de chèvre, canneberges séchées et noix de pin grillées Mesclun salad with goat cheese, sundried cranberries and roasted pine nuts <i>avec suprême de volaille - with chicken</i>	11 \$ 14 \$
Salade niçoise, laitue Boston, tataki de thon, haricots fins, œufs durs et tomates cerises Niçoise salad, Boston lettuce, tuna tataki, thin beans, hard-boiled eggs, cherry tomatoes	15 \$
Salade de gésiers de pintade confits Guinea fowl confit gizzard salad	16 \$
<hr/>	
Bar à soupe et pain chaud (2 variétés) - Soup bar and hot bread (2 choices)	8 \$

TARTARES

	ENTRÉE (80 g)	PLAT (120 g)
Tartare de boeuf de filet mignon CAB à la manière d'Escoffier Tenderloin tartar CAB "Escoffier" style	19 \$ (+3 \$)	24 \$
Tartare de saumon, cru et fumé maison, émulsion froide à l'aneth Raw and smoked salmon tartar with a cold dill emulsion	16 \$	20 \$
Tartare de magret de canard du Duc de Montrichard, fromage de chèvre émietté, croûton long Filet of duck breast tartare, goat cheese and long bread crouton	19 \$ (+3 \$)	24 \$
Tartare de bison, vinaigre de xérès Bison tartare, sherry vinegar	16 \$	20 \$

Les items avec un supplément indiquent que ce montant sera ajouté au prix de la table d'hôte.
Each item with an extra means that amount will be added to the table d'hôte dinner price.

SUR LA PIERRE

PRODUITS DE LA TERRE

Filet de porc Nagano - Nagano pork filet	24 \$
Longe d'agneau - Lamb loin	29 \$
Pavé de bison - Bison filet	30 \$
Médailillon de cerf - Deer medallion	36 \$
Filet mignon de boeuf - Beef filet mignon 6 oz	(+13 \$) 50 \$
- Ajoutez une crevette géante U-10 - Add a giant shrimp U-10	4 \$
- Ajoutez un pétoncle Goliath U-10 - Add a giant scallop U-10	6 \$
- Ajoutez une queue de homard - Add a lobster tail	12 \$

PRODUITS DE LA MER

Crevettes géantes U-10 (4) - Giant shrimps U-10 (4)	31 \$
Pavé de vivaneau - Red snapper slab	32 \$
Pétoncles Goliath U-10 (4) - Giant scallops U-10 (4)	(+2 \$) 37 \$
Thon rouge à queue jaune - Yellowfin tuna	(+5 \$) 42 \$
Crevettes géantes U-10 (2), pétoncle Goliath U-10, queue de homard Giant shrimps U-10 (2), Giant scallop U-10, lobster tail	(+5 \$) 42 \$



Ocean Wise



Les items avec un supplément indiquent que ce montant sera ajouté au prix de la table d'hôte.
Each item with an extra means that amount will be added to the table d'hôte dinner price.



INSAISSABLES

Pâtes du jour Pasta of the day	16 \$
Pétillant de légumes et tofu Sizzling veggies and tofu	18 \$
Risotto aux champignons sauvages, parmesan frais, et huile de truffe Wild mushrooms risotto, fresh parmesan, truffle oil	19 \$

BON APPÉTIT!

POUR TERMINER

DESSERTS	Crème brûlée aux saveurs du moment - Crème brûlée, flavor of the day	10 \$
	Inspiration sucrée du moment - Sweet inspiration of the day	9 \$
	Salade de fruits - Fruit salad	9 \$
	Tarte au citron meringuée - Lemon Meringue Pie	9 \$
DIGESTIFS	Novembre - Vin de vendanges tardives - Late harvest wine	9 \$
	La Flambée - Vin rouge fortifié - Fortified red wine	9 \$
	Cabral 10 ans - Porto - Port	8 \$
	Sortilège - Whisky à l'érable - Maple whisky	6 \$
	Café mexicain - Téquila, Southern Comfort	8 \$
	Café Alfred - Baileys, Brandy, Tia Maria	8 \$
	Café Orford - Rhum, Kahlua, Triple Sec	8 \$
	Café irlandais - Whisky, Jameson, Irish Mist	8 \$
	Café africain - Liqueur de vanille, Kahlua	8 \$