# À LA CARTE

## PRÉMICES

**Crème de poireau et de pomme de terre** 12.
Condiment de céleri et de pomme, huile de poireau et poudre de poireau brûlé

**Radicchio** 14.
Feuilles de radicchio braisées au vin blanc, crème de Bleu d'Élizabeth, pacanes caramélisées et salade croquante de pommes

**Champignons** 16.
Pleurote king grillé, hydne hérisson frit et croustillant, mousse de miso et de tofu, sauce vierge aux champignons et à l'ail noir de l'île d'Orléans

**Agnolotti** 18.
Farce aux fromages du Québec, bouillon de légumes acidulé au myrique baumier et au mélilot, huile d'herbes salées et croûton doré

**Tataki de cerf du Québec** 22.
Cerf mariné aux épices boréales, graines de tournesol, lentilles béluga, croustilles d'Alfred Le Fermier, ketchup de camerises et vinaigre à l'infusion de pousses et de cônes de conifères

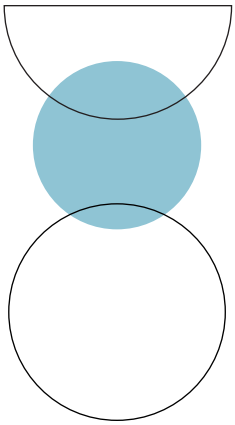
**Gravlax de saumon aux betteraves** 24.
Betteraves marinées, concombre pressé, fromage à la crème citronné, jaune d'œuf saumuré séché, dentelle noire croustillante

## RÉSISTANCE

**Pâtes** 29.
Pâtes fraîches artisanales et locales avec asperges marinées de Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans et pleurotes du quartier Saint-Sauveur, accompagnées d'un œuf mollet et d'une onctueuse sauce aux morilles

**Sébaste gaspésien poêlé au beurre** 32.
Onctueuse sauce aux moules et au concombre, parfumée au Pastis de Montréal, fenouil braisé et fenouil mariné

**Pavé de morue rôti au beurre** 34.
Brandade de morue séchée-salée de Gaspé, poireau grillé, salade croquante à la vinaigrette à la camomille torréfiée, pistou aux herbes



Végétarien  Végane sur demande

**Pintade de Saint-Germain-de-Grantham** 38.
Purée de courge musquée, courge rôtie, vinaigrette tiède de succotash et miettes de bacon croustillantes

**Filet d'épaule de bœuf Angus** 39.
Pomme de terre Gabrielle fondante, échalotes braisées au vin rouge, purée de céleri-rave, condiment de céleri-rave et de raifort, sauce au vin rouge

**Agneau de Saint-Joseph-de-Beauce** 42.
Agneau cuit lentement, écrasé de légumes racines onctueux, légumes racines rôtis, marmelade d'oignons rouges et jus de cuisson

## GOURMANDISES

**Matin brûlé** 11.
Crème brûlée infusée au croissant grillé, minicroissant glacé à l'abricot

**Tartelette mirliton** 12.
Crémeux à l'argousier, mousse au chocolat au lait, pacanes émiettées, baies d'argousier confites

**Rhubarbe et fraises** 12.
Rhubarbe pochée, salade de fraises fraîches, crème de citron et gâteau moelleux à l'huile d'olive

**Baba au Saint-Laurent** 14.
Baba aux agrumes imbibé d'un sirop au whisky 3 grains de la distillerie du St. Laurent, glace au beurre noisette et croustillant de sarrasin

## BOISSONS

| | | |
|---|---|---|
| Café filtre, verre de lait | | 3.25 |
| Thé et tisane Camellia Sinensis (chai, Earl Grey, Sencha Nagashima, menthe, thé noir Assam Breakfast, camomille) | | 3.25 |
| Jus de légumes, jus de fruits, boissons gazeuses | | 4. |
| Espresso, allongé | | 6. |
| Café latté, cappuccino | | 7. |
| Eau pétillante du Québec | 355 ml 5. | 750 ml 8.50 |

*Le Parlementaire est fier d'être associé à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Grâce au partage de son expertise, l'ITHQ contribue au développement des restaurants de l'Assemblée nationale.*