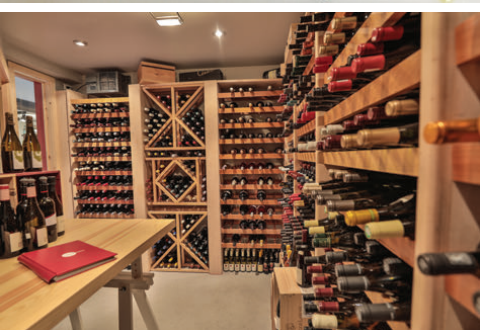


RECTOVERSO

Restaurant
et traiteur

Le Recto Verso propose une cuisine fraîcheur actualisée, inspirée des saisons et des récoltes d'ici.

Son chef Bruno Léger, reconnu pour ses combinaisons surprenantes gorgées de saveurs, réinvente continuellement sa cuisine.



COCKTAIL DÎNATOIRE (Un exemple d'échantillons)

Gravlax maison sur gaufre aux pommes et sauce au yogourt/fleurs sauvages
Polenta aux poireaux, canneberges et saucissons maison
Arrancinis aux pois verts, menthe et aioli aux herbes fraîches
Orgesotto aux tomates, poivrons et olive avec Lonzo maison
Foccaccia aux tomates, cheddar de l'île aux grues, roquette avec moscotto
Raviolis croustillants aux rillettes de cochon rang4 et sauce érable et tomates

ENTRÉES

Crème de courges musquées, épices du Moulin et pommes	9
Frites aux poires, compotie voyageuse et parmesan	9
Huîtres Cheebooktoosk, champignons et sanglier fumé	14
Croquette de chèvre sur Grilled cheese façon Recto Verso	14
Salade de radicchio au bleu, pommes et pacanes rôties	12
Carpaccio de wapiti, chanterelles, topinambours et mélisse	16
Gravlax de saumon, roulade de choux rouges et yogourt	14
Ragout d'escargots aux champignons, Sambuca et fenouil	15

PLATS PRINCIPAUX

Doré de lac sur salade de Bruxelles, Romanesco, grenade et feta	29
Joue de bœuf sur Aligot au cheddar et cresson aux sésames	29
Fedelini à la poitrine de cochon, truffe d'automne et jaune d'œuf	32
Pintade La Plume des Champs et gaufre maison. Sauce veloutée	28
Jarret de porcelet Gaspior croustillant avec chutney de canneberges au vermouth, ricotta et sauce yogourt	27
Steak de wapiti, canneberges, érable et romarin	36
Queue de Castor à la mozzarella de bufflonne de Saint-Lin, jambon artisanal et betteraves	23

FROMAGES

Trilogie de fromages du Québec et gelées maison avec marmelade de noix et fruits confits	18
------------------------------------------------------------------------------------------	----

MENU DÉCOUVERTE - 70\$/menu - 45\$/ accord des vins

Raviolis aux pois verts, menthe, citron et crumble de brioche
Oursin du Québec aux panais et bacon sanglier
Smoked meat de canard sur pleurotes au jus, polenta croustillante et canneberges
Pintade La Plume Des Champs aux marrons, pommes et saucisson
Empereur fondant au caramel d'oignons, rattes (extra 10\$)
Gabrielle et miel de La Garde
Pâtissière de butternut, caramel de Jack, citrouille et Graham

* Le menu et les prix ne sont montrés qu'à titre d'exemple