

Lundis

35% sur
toutes les bouteilles
de pinard.

Mardis

entrée/plat/dessert
*par personne et
à consommer sur place*

25\$

Mercredis

Chianti Fiasco
5\$ / 25\$

Jeudis

Confit de
canard et salade

13\$ / 19\$

Vendredis

Fish & Chips
15\$

Samedis

Raviolis maison
15\$

Dimanches

Parmentier de cerf
15\$

OUVERT

7/7

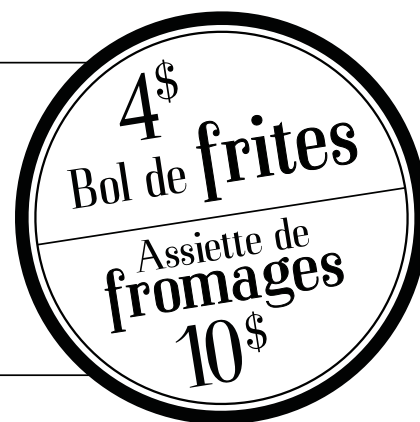
Soyez
toujours
informé de nos
événements via
Facebook

Entrées

Salade verte	6	Galette de crevettes	11
		courge spaghetti et poivrons grillés	
Salade de betteraves chioggia	9	Saumon croustillant	9
échalote rôtie, feta de chèvre		sauce "tonato" et asperges vertes	
Popcorn de ris de veau	10	Tartine de champignons	10
salsa d'aubergine, légumes croquants		oeuf poché et copeaux de parmesan	
Crème d'oignon	7	Rillettes de porcelet Gaspor	9
croûton, bonbons de boudin noir		abricot, oseille, brioche maison	
		Tartare de cerf	11

À côtés (marinades maison)

Oeufs de caille marinés au thé noir	4
Oeuf dans le vinaigre	1,25
Betteraves marinées	3
Salsifis au vinaigre d'érable	3
Oignons Cipollini au vinaigre de riz	3
Le plateau (à partager)	10



Plats

Papardelle de canard confit	17	Tartare de cerf (plat)	20
brocoli et peau de canard croustillante		Frites ou salade	
Risotto à l'épaule de porcelet	19	Cailles désossées grillées	20
petits pois, oignons perlés et fenouil		p.d.t., haricots verts et sauce aux raisins	
Pétoncles poêlés	22	Bavette de boeuf grillée	19
späetzle, feuilles de Bruxelles, champignons et jus de veau		beurre maître d'hôtel et frites	
Vivaneau poêlé	19	Jarret d'agneau braisé	21
topinambour, poireaux et Chorizo mousse au verjus		aligot et bette à carde	
		Pavé de foie de veau	18
		lard grillé, rapini et beurre persillade	

Service de 15% sera ajouté à tout groupe de 8 personnes et plus

Info: www.lesconservent.com /

Depuis 2007