

## ENTRÉES

## Menu réduit de 15h30 à 17h30

NOS FRITES MAISON  14\$

Trilogie de mayonnaises : ail, pesto et harissa.  
\*Extra huile de truffe et parmesan + 2\$

VELOUTÉ À LA COURGE  15\$

Graines de citrouille torréfiées, pancetta frite, crème fraîche à la sauge et croustons de focaccia

LA SALADE DU MOULIN  18\$

Vinaigrette à l'ail, érable et framboises, tomates cerises confites à la vanille, légumes marinés, olives farcies en croûte de panko. \*Extra poulet + \$7

## TARTARE DU MOMENT 24\$

Choux de Bruxelles frits, neige de foie gras, mayonnaise épicée, huile au poivre vert, popcorn au beurre herbacé et parmesan

## CHARCUTERIE &amp; FROMAGES QUÉBÉCOIS

Servis avec garnitures maison et crostinis maison  
4 items - 38\$ 6 items - 45\$ 10 items - 60\$

## PRINCIPAUX

## LA PRISE DU JOUR 35\$

Salade de légumes croquants, bouillon au miso, caviar de poisson, polenta frite aux zestes de citron

GNOCCHI MAISON  30\$

Champignons sautés, sauce crémeuse au pesto et à la truffe, parmesan, betterave marinée, verdurette

## LA COUPE DU MOMENT | 7oz 39\$

Pommes de terre rattes crousti-fondantes en sauce shatta, légumes rissolés, purée de carottes émulsionnée au beurre d'estragon, sauce crémeuse aux morilles et miel

## FISH &amp; CHIPS 28\$

Filet de morue, fraîche d'Islande, frit dans une panure à la bière Rickard's Red, salade de chou, sauce tartare à l'ail noir, citron grillé  
\*Remplacer votre frite pour une salade + \$5

## BURGER MACLAREN 28\$

Pain brioché, burger de filet mignon de boeuf, oignons caramélisés au Jack Daniel's, fromage Québécois, sauce à l'ail, servi avec frites et salade maison

## À partir de 17h30

## LA COUPE DU MOMENT POUR 2 130\$

Côte de boeuf sur os de 30 oz, foie gras poêlé, pommes de terre rattes crousti-fondantes en sauce shatta, légumes rissolés, purée de carottes émulsionnée au beurre d'estragon, sauce crémeuse aux morilles et miel

## GOÛTEZ À LA MUSE

De 17h30 à 21h00 seulement

30\$

ENTRÉE

## FOIE GRAS TORCHON

Sucré-salé, servi dans une tartelette salée, confiture d'oignons, gastrique au whiskey, émietté d'amandes et ganache sucrée-salée au dulce de leche

42\$

PLAT

## LAPIN À LA ROYALE

Farci de truffes et foie gras, dressé d'une sauce charcutière accompagné d'une purée de panais et marrons, légumes du moment poêlés et croustilles de topinambour

28\$

PRINCIPAL

PÂTES FRAÎCHES 

Napées de jus de cucurbitacées, garnies de graines de citrouilles aux épices et accompagnées de légumes rôtis et tempeh à notre façon

## DESSERTS

## TARTE TATIN 16\$

Caramel au Calvados, pommes compressées aux épices d'automne et crème mascarpone à la vanille

## TOUT CHOCOLAT 18\$

Ganache au chocolat au lait et romarin brûlé, crème pâtissière au chocolat noir, tuile croquante au chocolat, clémentine et gel de canneberges



Vegan. Demandez à votre serveur



Végétarien

Un pourboire de 18% est appliqué aux groupes de 8+

## APPETIZERS

Reduced Menu from 3:30pm to 5:30pm

### HOUSE CUT FRIES \$14

Trilogy of flavored mayo : garlic, pesto, and harissa. \*Add truffle oil and parmesan +\$2

### SQUASH VELOUTÉ \$15

Roasted pumpkin seeds, fried pancetta, sage crème fraiche and focaccia croutons

### THE MILL SALAD \$18

Mixed greens with garlic, maple, and raspberry vinaigrette, cherry tomatoes confit with vanilla, marinated vegetables, panko crusted stuffed olives.  
 \*Add grilled chicken +\$7

### TODAY'S TARTAR \$24

Fried brussel sprouts, snow of foie gras, spicy mayo, green pepper oil, butter herbs popcorn, parmesan

### QUÉBEC CHEESE & CHARCUTERIE PLATE

Homemade garnishes and crostinis

4 items - \$38    6 items - \$45    10 items - \$60

## MAINS

### CATCH OF THE DAY \$35

Crunchy vegetable salad, miso broth, fish caviar, fried polenta with lemon zest

### HOMEMADE GNOCCHI \$30

Sautéed mushrooms, pesto and truffle cream sauce, parmesan, marinated beets and greens

### THE BUTCHER BLOCK | 7oz \$39

Crispy-smooth fingerling potatoes in shatta sauce, seared vegetables, carrot purée emulsified with tarragon butter, morel and honey cream sauce

### FISH & CHIPS \$28

Fresh Icelandic Cod filet fried in a Rickards Red beer batter, roasted sesame cabbage salad, black garlic tartar sauce, grilled lemon  
 \*Replace your fries with a salad +5\$

### MACLAREN BURGER \$28

Brioche bun, tenderloin beef patty, onions caramelized in Jack Daniel's whiskey, Québec cheese, garlic mayo, served with side of fries and salad

### Starting at 5:30pm

### THE BUTCHER BLOCK FOR 2 \$130

30oz bone in Rib-Steak, pan-seared foie gras, crispy-smooth fingerling potatoes in a shatta sauce, seared vegetables, carrot purée emulsion, tarragon butter, morel, mushrooms honey cream sauce

## TASTE OF LA MUSE

From 5:30pm to 9:00pm only

\$30

### APPETIZER FOIE GRAS TORCHON

Sweet and salty, served in a savoury tartlet with onion jam, Whiskey gastrique, almond crumble with sweet and salty dulce de leche ganache

\$42

### MAIN ROYAL RABBIT

Stuffed with truffles and foie gras, dressed with a charcuterie sauce with a parsnip and chestnut purée, pan seared vegetables and sunchoke crisps

\$28

### MAIN FRESH PASTA

Cooked in a squash jus, dressed with spiced pumpkin seeds, served with tempeh and accompanied by roasted vegetables

## DESSERTS

### TATIN TART \$16

Calvados caramel, apples compressed with automne spices with creamy vanille mascarpone

### TOTALLY CHOCOLATE \$18

Burnt rosemary and milk chocolat ganache, dark chocolat pastry cream, tile made of crunchy chocolate, clementines and cranberry gel



Vegan. Ask your waiter



Vegetarian

An 18% gratuity is applied to all parties of 8+