MAISON BOIRE

CUISINE SUR BRAISE

La carte · Automne 2026

Cuisine sur braise d'érable · 13, rue Court, Granby

PRÉLUDE

Olives farcies à la main — 18 $
Amande, chorizo, fêta — pain grillé

Plateau de fromages (3) et de charcuteries (2) — 38 $
Du terroir

Six huîtres froides — 30 $
Mignonnette de salicorne

Pain au levain sur le feu — 9 $

L'amuse-bouche en rappel — 4 $

ENTRÉES

Crème aux oignons brûlés — 17 $
Crème sure au sumac, granola de riz sauvage, fromage Louis-d'Or, poireaux grillés

Foie gras grillé au feu — 39 $
Pain aux noix, pommes, sirop de bouleau et armagnac

Quartier d'iceberg torché — 21 $
Anchoïade au citron grillé, câpres frites, chapelure de pain, râpure de vieux cheddar, citron grillé

Pieuvre sur la braise — 36 $
Marmelade de bacon aux poivrons, pomme de terre grelot au citron, crème sure aux herbes du jardin

Cœurs de volaille gratinés — 21 $
Fromage cheddar, beurre à l'ail, fond de veau, pain

PLATS

Rotolo de canard confit — 59 $
Pâte fraîche maison, farce de canard, ricotta maison, sauce aux ailes de pintade rôties

Pétoncles et palourdes — 64 $
Mousseline de céleri-rave, crème au safran garnie à la mirepoix

Râble de lapin grillé — 64 $
Prosciutto croustillant, purée de carottes, carottes grillées, miel à l'ail fermenté acidulé au vinaigre de miel, huile de fanes de carottes

LES COUPES DE BŒUF AU FEU

Nos coupes de bœuf sont servies avec une purée de pomme de terre, des grelots au gras de canard, des champignons King et shiitaké, et une sauce périgourdine au foie de volaille, porto et champignons sauvages.

Bavette de bœuf — 59 $

Mignon sur os — 95 $

Côte de bœuf — 190 $

Bavette à volonté — 60 $
Servie les mercredis et jeudis, pour les tables de 8 personnes et moins.

DESSERTS

Churros minute — 11 $
Caramel salé

Crème brûlée — 12 $
Crème La Pinte, saveur du jour

Miel et chèvre — 16 $
Fromage de chèvre, miel fermenté, pollen croquant, pain sur le feu

Givre des forêts — 14 $
Crème glacée aux champignons, crumble de cacao, gel de cèdre et sapin

MENUS DÉGUSTATION

Le Signature — 120 $
Menu dégustation en cinq services, par personne : crème aux oignons brûlés, pieuvre sur la braise, rotolo de canard confit (farce de canard, ricotta maison et carotte, cheddar Perron 4 ans), râble de lapin grillé (prosciutto croustillant, purée de carottes, carottes grillées, miel à l'ail fermenté acidulé au vinaigre de miel, huile de fanes de carottes), dessert au choix.

Le Convivial — 220 $
À partager, pour deux : deux crèmes aux oignons brûlés, côte de bœuf sur feu (purée de pomme de terre, grelots au gras de canard, champignons King et shiitaké, sauce périgourdine), deux desserts au choix.

Prix en dollars canadiens, taxes en sus. Le pourboire est à votre discrétion : rien n'est ajouté à l'addition. La carte évolue au rythme des arrivages. Allergies et régimes : dites-le-nous à la réservation.

Mis à jour le 12 octobre 2026 · maisonboire.com