

# À GRIGNOTER / SNACKS

OLIVES MARINÉES / MARINATED OLIVES / 5

NOIX ÉPICÉES / SPICED NUTS / 5

PLATEAU DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIES PLATTER / 24

PLATEAU À PARTAGER (OLIVES, NOIX, FROMAGES, CHARCUTERIES) / OLIVES, NUTS, CHEESES, CHARCUTERIES / 36

Frites / FRIES / 6

CALMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE / FRIED CALAMARI, SPICY MAYONNAISE / 13



FROMAGE DU QUEBEC / QUEBEC CHEESE (PAR PORTION / BY PORTION 30 GR) / 5

## ENTRÉES

SOUPE DU JOUR  
SOUP OF THE DAY / 7

SALADE VERTE  
GREEN SALAD / 7

CROMESQUIS DE CHÈVRE,  
SALADE DE LEGUMES GRILLÉS,  
MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMÉLISÉES  
GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,  
SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS / 15

LAITUE SUCRINE FAÇON CÉSAR,  
CHIPS DE PROSCIUTTO  
CREVETTES NORDIQUES PANÉES  
SUCRINE LETTUCE CESAR SALAD,  
PROSCIUTTO CHIPS,  
FRIED NORDIC SHRIMPS / 13

TARTARE DE SAUMON,  
AVOCAT, CHIPS DE BAGEL,  
SALADE DE ROQUETTE  
SALMON TARTAR, AVOCADO,  
BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD

15 (format entrée) / 25 (format plat)

PIEUVRE GRILLÉE,  
FÈVES AUX TOMATES,  
CRÈME AU PARMESAN, MOSTOCOTTO  
GRILLED OCTOPUS, BEANS WITH TOMATO,  
PARMESAN CREAM, MOSTOCOTTO / 18

TATAKI DE BŒUF, MAYO À LA TRUFFE,  
DAÏKON ET ARMILLAIRES DE MIEL,  
SAUCE SOYA ET MIRIN  
BEEF TATAKI, TRUFFLE MAYONNAISE,  
DAIKON AND HONEY MUSHROOM SALAD,  
SOYA AND MIRIN SAUCE / 16

## PLATS

PÂTES DU JOUR  
PASTA OF THE DAY / PM

AUBERGINE RÔTIE, AGRODOLCE DE LEGUMES,  
POMME GRENADE, HOUMOUS, BALSAMIQUE  
ROASTED EGGPLANT, VEGETABLES AGRODOLCE,  
POMGRANATE, HUMMUS, BALSAMIC / 19

THON GRILLÉ, SALADE DE CAROTTES ET BETTERAVES,  
EMULSION DE BETTERAVES AUX NOIX DE GRENOBLE  
GRILLED TUNA, CARROTS, BEETS, WALNUTS AND BEETS PUREE / 28

FILET DE DORADE ROYALE,  
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,  
PETITS POIS, SAUCE AMANDINE  
SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP,  
GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE / 26

« SHORT RIB » DE BŒUF, COURGE MUSQUÉE,  
POLENTA AU FROMAGE EN GRAIN  
BEEF SHORT RIB, BUTTERNUT SQUASH,  
POLENTA WITH CHEESE / 29

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,  
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE GRELOTS AUX  
OIGNONS CARAMÉLISÉS, ÉPINARDS,  
HUILE DE TRUFFE, SAUCE FORESTIÈRE  
GRILLED HALF CORNISH HEN,  
CARAMELIZED ONIONS MASHED POTATOES,  
SPINACH, TRUFFLE OIL, MUSHROOM SAUCE / 26

ONGLET DE BŒUF, SALADE DE HARICOTS VERTS,  
BEURRE AU MISO, FRITES  
HANGER STEAK, STRING BEANS SALAD,  
MISO BUTTER, FRIES / 28

FISH AND CHIPS D'AIGLEFIN, FRITES, SAUCE TARTARE  
HADDOCK FISH AND CHIPS, FRIES, TARTAR SAUCE / 21

HAMBOURGEOIS DE BŒUF,  
MAYONNAISE À L'ÉCHALOTE CONFITE ET ÉRABLE,  
BACON, CHEDDAR, FRITES, SALADE DE CHOU  
BEEF HAMBURGER, CHEDDAR, BACON, MAPLE AND  
PRESERVED SHALLOTS MAYONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19

VÉGÉ-HAMBOURGEOIS AU CHOU-FLEUR,  
POIS CHICHES ET COURGE, MAYONNAISE À  
L'ÉCHALOTE CONFITE ET ÉRABLE,  
CHEDDAR, FRITES, SALADE DE CHOU  
VEGE-BURGER WITH CAULIFLOWER, CHICK PEAS AND SQUASH,  
MAPLE AND PRESERVED SHALLOTS MAYONNAISE,  
CHEDDAR, FRIES, COLESLAW / 19

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES  
CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES / 25