

À GRIGNOTER / SNACKS

HUÎTRES (6 OU 12) / OYSTERS / PM

OLIVES MARINÉES / MARINATED OLIVES / 5

NOIX ÉPICÉES / SPICED NUTS / 5

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

FRITES / FRIES / 6

PLATEAU DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIES PLATTER / 24

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



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 LÉGUMES GRILLÉS,
MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMELISÉES
GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,
SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS / 15

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

TARTARE DE SAUMON,
PURÉE D'AVOCAT, CHIPS DE BAGEL,
SALADE DE ROQUETTE
SALMON TARTAR, AVOCADO PUREE,
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

SALADE DE BETTERAVES AUX NOIX DE
GRENOBLE, RICOTTA MAISON, VINAIGRETTE
AU CITRON CONFIT
BEET SALAD WITH WALNUTS,
RICOTTA, LEMON CONFIT DRESSING / 14

BOUDIN NOIR, TATIN DE POMMES,
ÉCHALOTES CONFITES, JUS AUX ÉPICES
BLOOD SAUSAGE, APPLE TATIN,
PRESERVED SHALLOTS, SPICES SAUCE / 16

PLATS

PÂTES DU JOUR
PASTA OF THE DAY / PM

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

OMBLE CHEVALIER, POMMES DE TERRE RATTES À
L'AIL NOIR, ARTICHAUTS BRAISÉS,
SAUCE CRÈME AU CITRON
ARCTIC CHAR, FINGERLING POTATOES WITH BLACK GARLIC,
BRAISED ARTICHOKE, LEMON CREAM SAUCE / 28

FILET DE DORADE ROYALE,
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,
RAPINIS, SAUCE AMANDINE
SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIPS,
RAPINIS, AMANDINE SAUCE / 26

MOULES MARINIÈRES ET FRITES
MUSSELS AND FRIES / 21

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE, POIS VERTS,
HUILE DE TRUFFE, SAUCE FORESTIÈRE
GRILLED HALF CORNISH HEN, MASHED POTATOES, GREEN PEAS,
TRUFFLE OIL, MUSHROOM SAUCE / 26

ONGLET DE BŒUF, HARICOTS VERTS, FRITES,
SAUCE AUX POIVRES
HANGER STEAK, STRING BEANS, FRIES, PEPPER SAUCE / 28

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

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