POUR L'APÉRO

HUÎTRES FRAÎCHES | FRESH OYSTERS 6 – 18. 12 – 36.
Renseignez-vous sur nos arrivages.
Ask about our arrivals.

FROMAGES QUÉBÉCOIS CHEESE - 100G 19.

CHARCUTERIES MAISONS - 150G 29.
Rillette de porc, prosciutto, magret de canard.

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE DE COURGE | SQUASH SOUP 13.
Courge giraumon, quinoa soufflé, crème sûre
Buttercup squash, puffed quinoa, sour cream

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE | CHICKEN LIVER MOUSSE 13.
Gelée d'oignons caramélisés, craquelins, champignons marinés.
Caramelized onion jelly, crackers, marinated mushrooms.

SALADE FRISÉE | FRISÉE SALAD 14.
Lardons, vinaigrette au Xérès, échalotes, oeuf mollet croustillant.
Xérès vinaigrette, bacon, shallots, crispy poached egg.

TOMATES | TOMATOES 14.
Tomates du Québec, Ricotta fumée, basilic, concombre mariné.
Quebec tomatoes, smoked ricotta, basil, marinated cucumber.

CROQUETTE DE POISSON | FISHCAKE 16.
Morue, émulsion de hareng fumé, salade fraîcheur, zeste de citron..
Smoked herring emulsion, fresh salad, lemon zest.

BOUDIN NOIR | BLOOD PUDDING 15.
Beurre de pommettes fumé, jus de veau, oignons nouveaux.
Smoked crabapple butter, veal juice, onions.

GRAVLAX 16.
Saumon, betterave dorée, crème sûre, raifort et aneth.
Salmon, golden beets, sour cream, horseradish and dill.

TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTARE 19.
Focaccia fait maison, relish de concombre, câpres frits, Louis d'Or rappé.
Homemade focaccia, cucumber relish, fried capers, grated Louis d'Or.

BRASSERIE MODERNE | MODERN BREWERY

Faisant affaire avec des artisans locaux, nous sommes fiers de présenter un menu de type brasserie avec des produits frais et raffinés.
Beaucoup de nos légumes poussent directement ici, sur les toits des jardins de l'Esplanade Tranquille. Stéphane, l'agriculteur urbain, nous apporte tomates, laitues, jalapenos, poivrons, fleurs comestibles, fines herbes, kale, bette à carde, aubergine et plus encore.

Working with local artisans, we are proud to present a brasserie-style menu with fresh and refined products. Many of our vegetables grow right here, on the roofs of the Esplanade Tranquille. Stéphane, the urban farmer, brings us tomatoes, lettuce, jalapenos peppers, edible flowers, herbs, kale, swiss chard, eggplant and more.

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

TAGLIATELLES 24.
Champignons sauvages, oeuf parfait, pecorino romano , pangrattato.
Wild mushrooms, parfait egg, pecorino romano, pangrattato.

CHEESEBURGER 24.
Boeuf québécois vieillit 14 jours de Chez Édouard et Léo (Montréal), bacon, sauce galactique, servi avec frites.
Quebec beef aged 14 days from Édouard et Léo (Montreal), bacon galactic sauce, served with fries.

TRUITE | TROUT 29.
Truite poêlée de la ferme des Bobines (QC), chorizo, maïs grillé, coriandre.
Pan-fried trout from the Bobines farm (QC), chorizo, grilled corn, coriander.

CANARD | DUCK 28.
Cuisse confite, rösti, carottes, choux de Bruxelles, jus de viande à l'ail noir.
Leg confit, rösti, carrots, Brussels sprouts, black garlic sauce.

MORUE | COD 31.
Poêlée, bisque de homard, courge spaghetti et butternut, shiitakes. .
Pan-fried, lobster bisque, spaghetti squash, shiitake.

BAVETTE DE BOEUF | FLANK STEAK 37.
Blue Dot Reserve (IPE), chimichurri, sauce cognac, servi avec frites et salade.
Blue Dot Reserve (IPE), chimichurri, cognac sauce, served with fries and salad.

Menu créé par
Menu created by
Chef Guillaume Lepage