

HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS	6 – 18.	12 – 36.
Renseignez-vous sur nos arrivages. Ask about our arrivals.		
FROMAGES QUÉBÉCOIS CHEESE - 100G		19.
CHARCUTERIES MAISON CHARCUTERIE - 150G		29.
ENTRÉES STARTERS		
SOUPE DE CHAMPIGNONS MUSHROOMS SOUP		13.
Huile de truffe, croûtons de pain, ciboulette <i>Truffle oil, croutons, chives</i>		
SALADE FRISÉE FRISÉE SALAD		14.
Lardons, vinaigrette au Xérès, échalotes, oeuf mollet croustillant. <i>Sherry vinaigrette, bacon, shallots, crispy soft boiled egg.</i>		
BOUDIN NOIR BLOOD PUDDING		15.
Beurre de pommes fumées, jus de veau, oignons nouveaux. <i>Smoked apple butter, veal demi-glace, spring onions.</i>		
SALADE TIÈDE DE CÉLERI-RAVE WARM CELERIAC SALAD		16.
En croûte de sel, vinaigrette au miso, shiitakes, oignons verts, radis pourpres. <i>Salt baked, miso vinaigrette, shiitake mushrooms, green onions, purple radishes.</i>		
CROQUETTE DE POISSON FISHCAKE		16.
Morue, émulsion de hareng fumé, salade fraîcheur, zeste de citron. <i>Smoked herring emulsion, fresh salad, lemon zest.</i>		
TARTIFLETTE		17.
Pommes de terre grelots, lardons, crème, Cendré des Grands Jardins, roquette <i>Baby potatoes, lardons, cream, Cendré des Grands Jardins, arugula</i>		
VITELLO ET BOURGOTS VITELLO AND WHELKS		18.
Veau confit, salade de bourgots, émulsion de coquillages, oignons marinés, radis melon <i>Veal confit, whelks salad, shellfish emulsion, pickled onions, watermelon radishes</i>		
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTARE		18.
Soya, tobiko, mayonnaise épicée, oignons verts, croûtons maison <i>Soy sauce, tobiko, spicy mayonnaise, green onions, homemade croutons</i>		
TARTARE DE BOEUF BEEF TARTARE		19.
Focaccia fait maison, relish de concombres, câpres frits, Louis d'Or. <i>Homemade focaccia, cucumber relish, fried capers, Louis d'Or.</i>		
MOZZARELLA MOZZARELLA		21.
De la ferme Fuoco, radicchio, gel de figes, proscuitto et pistaches <i>From Fuoco's farm, radicchio, fig gel, proscuitto and pistachios</i>		

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

SPAGHETTI Champignons, oeuf parfait, pecorino pepato, pangrattato. <i>Mushrooms, parfait egg, pecorino pepato, pangrattato.</i>	24.
CHEESEBURGER Boeuf québécois vieillit 14 jours de Chez Édouard et Léo (Montréal), bacon, sauce galactique, servi avec frites. - (Option Beyond Meat) <i>14 days aged Quebec beef from Édouard et Léo (Montreal), bacon, galactic sauce, served with fries. - (Beyond Meat option)</i>	24.
MOULES À LA MARINIÈRE, CRÈME, FRITES <i>Marinière mussels with cream, french fries</i>	26.
TARTARE DE BOEUF BEEF TARTARE Focaccia faite maison, relish de concombres, câpres frits, Louis d'Or. Choix de frites ou salade <i>Homemade focaccia, cucumber relish, fried capers, Louis d'Or. Choice of french fries or salad</i>	29.
SAUMON SALMON Saumon poêlé, haricot coco, bouillon tomate, courge Butternut <i>Pan-fried salmon, white coco beans, tomato broth, Butternut squash</i>	29.
CANARD DUCK Pressé de canard confit, rösti, carottes, choux de Bruxelles, jus de viande à l'ail noir. <i>Confit duck pressé, rösti, carrots, Brussels sprouts, black garlic sauce.</i>	28.
MORUE COD Saisie à la plancha, bisque de homard, courge spaghetti et butternut, shiitakes. <i>Plancha seared, lobster bisque, spaghetti and butternut squash, shiitake.</i>	31.
MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE BRAISED FLAT IRON STEAK Black Angus, purée de pommes de terre, maitakes, oignons brûlés, sauce Bordelaise. <i>Black Angus, potato purée, maitake mushrooms, burnt onions, Bordelaise sauce</i>	36.
BAVETTE DE BOEUF FLANK STEAK Blue Dot Reserve (IPE), sauce au cognac, légumes de saison <i>Blue Dot Reserve (IPE), cognac sauce, seasonal vegetables</i>	37.
LES À CÔTÉS SIDES	
FRITES FRENCH FRIES	6.
SALADE VERTE GREEN SALAD	7.
MACARONI AU FROMAGE MAC & CHEESE	16.