

HUÎTRES FRAÎCHES | FRESH OYSTERS 6 – 20. 12 – 38.
Renseignez-vous sur nos arrivages.
Ask about our arrivals.

FROMAGES QUÉBÉCOIS | CHEESE - 100G 19.

CHARCUTERIES MAISON | CHARCUTERIE - 150G 29.

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE DE POIREAUX | LEEK SOUP 13.
Poireaux vinaigrette, croûtons de pain
Poireaux vinaigrette, croutons

BOUDIN NOIR | BLOOD PUDDING 15.
Beurre de pommes fumées, jus de veau, oignons nouveaux.
Smoked apple butter, veal demi-glace, spring onions.

SALADE FRISÉE | FRISÉE SALAD 16.
Lardons, vinaigrette au Xérès, échalotes, oeuf mollet croustillant.
Sherry vinaigrette, bacon, shallots, crispy soft boiled egg.

POIREAUX D'HÉMÉROCALLE | DAYLILY LEEK 16.
Ventrèche de saumon fumé, oeufs de saumon, sabayon au miso, betterave blanche
Smoked salmon belly, salmon caviar, miso sabayon, white beets

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

VITELLO ET BOURGOTS | VITELLO AND WHELKS 18.
Veau confit, salade de bourgots, émulsion de coquillages, oignons marinés,
radis melon
Veal confit, whelks salad, shellfish emulsion, pickled onions, watermelon radishes

TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTARE 18. | 33.
Soya, tobiko, mayonnaise épicée, oignons verts, craquelins maison
Soy sauce, tobiko, spicy mayonnaise, green onions, homemade crackers

TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTARE 19. | 35.
Olives, oignons caramélisés, émulsion d'anchois et ciboulette, jaune d'oeuf,
chips de pomme de terre
Olives, caramelized onions, anchovy and chives emulsion, egg yolk, potato chips

CREVETTES NORDIQUES | NORDIC SHRIMPS 20.
Concombres, babeurre, melon compressé, piments fermentés, chips de riz
Cucumbers, buttermilk, compressed melon, fermented peppers, rice chips

MOZZARELLA | MOZZARELLA 21.
De la ferme Fuoco, radicchio, gel de figues, prosciutto et pistaches
From Fuoco's farm, radicchio, fig gel, prosciutto and pistachios

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

CHEESEBURGER Boeuf québécois vieillit 14 jours de Chez Édouard et Léo (Montréal), bacon, cheddar fort, sauce galactique, servi avec frites. - (Option Beyond Meat) <i>14 days aged Québec beef from Édouard et Léo (Montréal), bacon, galactic sauce, served with fries. - (Beyond Meat option)</i>	25.
AUBERGINES CROUSTILLANTES CRISPY EGGPLANT Romesco, ragoût de pois chiches et de tomates, yogourt de chèvre <i>Romesco, chickpea and tomato stew, goat yogurt</i>	27.
MOULES MARINIÈRE À LA CRÈME, FRITES <i>Marinière mussels with cream, french fries</i>	28.
CAILLE FRITE FRIED QUAIL Marinade à la Coréenne, salade de chou Napa, mayo épicée <i>Korean marinade, Napa cabbage slaw, spicy mayo</i>	33.
PINTADE GUINEA FOWL Champignons, purée de pomme de terre, chlorophylle, sauce truffée <i>Mushrooms, potato purée, chlorophyll, truffled sauce</i>	34.
TRUITE DES BOBINES BOBINES FARM TROUT Lait d'asperges, asperges rôties, pomme de terre ratte <i>Asparagus milk, roasted asparagus, fingerling potato</i>	35.
GNOCCHI PARISIEN PARISIAN GNOCCHI Morilles et asperges du Québec, pancetta maison, ail noir <i>Morels and asparagus from Quebec, homemade pancetta, black garlic</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.
PÉTONCLES SCALLOPS Purée de pois, pois frais, têtes de violon du Québec, shiitake, orpin <i>Green peas purée, fresh peas, Quebec's fiddlehead, shiitake, stonecrop</i>	39.
TAGLIATELLE MAISON AU HOMARD HOMEMADE LOBSTER TAGLIATELLE Ail des Ours, bisque de homard, pangrattato au poireaux <i>Wild garlic, lobster bisque, leek pangrattato</i>	45.

LES À CÔTÉS | SIDES

FRITES FRENCH FRIES	7.
SALADE VERTE GREEN SALAD	7.
MACARONI AU FROMAGE MAC & CHEESE	16.