

## APÉRO

HUÎTRES FRAÎCHES   FRESH OYSTERS	6 – 21.	12 – 39.
FROMAGES QUÉBÉCOIS   CHEESE - 100G		19.
CHARCUTERIES MAISON   CHARCUTERIE - 150G		29.
FOCACCIA, BEURRE AUX HERBES   FOCACCIA, HERBS BUTTER		12.

## ENTRÉES | STARTERS

CROQUETTE DE POISSON   FISHCAKE Émulsion de Hareng fumé, salade de fenouil <i>Haring emulsion, fennel salad</i>		16.
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE   ONION SOUP AU GRATIN Oignons caramélisés, bière Mctavish, fromage Louis d'Or <i>Caramelized onions, Mctavish beer, Louis d'Or cheese</i>		18.
MOZZARELLA   MOZZARELLA Purée d'oignons fumés, vinaigrette pomme et oignon perle, croûtons de pain brûlé <i>Smoked onion purée, apple and pearl onion vinaigrette, burnt bread croutons</i>		19.
BOUDIN MAISON   HOUSE BLOOD PUDDING Beurre de pommettes, vinaigrette au jus de viande, lardons, chips de ratte <i>Crabapple butter, veal jus vinaigrette, bacon, fingerling potato chips</i>		19.
GRAVLAX DE SAUMON   SALMON GRAVLAX Aneth, pomme verte, crème fraîche, chips de bagel <i>dill, green apple, fresh cream, bagel chips</i>		20.
TARTARE DE BOEUF   BEEF TARTARE Assaisonnement classique, fromage comté, jaune d'oeuf <i>Classic seasoning, Comté cheese, egg yolk</i>		19.   35.
TARTINE DE CHAMPIGNONS   MUSHROOMS TOAST Brioche maison, champignons sauvages, crème à l'ail noir, lardon, fromage Louis d'Or <i>House brioche, wild mushrooms, black garlic cream, bacon, Louis d'Or cheese</i>		22.
PIEUVRE GRILLÉE   GRILLED OCTOPUS 'Nduja, riz soufflé, brocoli chinois <i>'Nduja, puffed rice, chinese broccoli</i>		24.

## PLATS PRINCIPAUX | MAINS

<b>SAUCISSES ET POMME DE TERRE   BANGERS &amp; MASH</b>	24.
Porc et veau, purée de pomme de terre, sauce aux oignons caramélisés <i>Pork and veal, mashed potatoes, caramelized onion sauce</i>	
<b>CHEESEBURGER</b>	26.
Bœuf haché, bacon, cheddar fort, sauce galactique, servi avec frites. - (Option Beyond Meat) <i>Ground meat, bacon, cheddar cheese, served with fries. - (Beyond Meat option)</i>	
<b>MOULES MARINIÈRE À LA CRÈME   MARINIÈRE MUSSELS WITH CREAM</b>	28.
Vin blanc, échalottes, persil, crème, servi avec frites <i>White wine, shallots, cream, served with french fries</i>	
<b>CAVATELLI AUX CHAMPIGNONS   MUSHROOMS CAVATELLI</b>	30.
Champignon King, tartufata, citron confit <i>King mushrooms, tartufata, lemon confit</i>	
<b>LOUP DE MER GRILLÉ   GRILLED SEA BASS</b>	34.
Salade de fenouil, céleri rave, bisque de homard <i>Fennel salad, celeriac, lobster bisque</i>	
<b>BAVETTE DE BOEUF   FLANK STEAK</b>	36.
Blue Dot Reserve (IPE), sauce cognac, frites <i>Blue Dot Reserve (IPE), cognac sauce, french fries</i>	
<b>MAGRET DE CANARD   DUCK BREAST</b>	38.
Sauce à la camerise, topinambours en purée et rôtis, betterave jaune, kale <i>Haskap berry sauce, sunchoke purée and roasted sunchoke, yellow beets, kale</i>	
<b>MORUE   COD</b>	38.
Embeurré de chou, lardons, pommes de terre grelot, shiitake, chips de kale <i>Buttered cabbage, bacon, baby potato, shiitake, kale chips</i>	
<b>PÉTONCLES   SCALLOPS</b>	39.
Purée de rabiole et rabioles rôtis, champignon king, pommes de terre ratte, noisettes <i>Turnip purée and roasted turnip, king oyster mushrooms, fingerling potato, hazelnuts</i>	

## LES À CÔTÉS | SIDES

<b>FRITES   FRENCH FRIES</b>	8.
<b>SALADE VERTE   GREEN SALAD</b>	8.
<b>MACARONI AU FROMAGE   MAC &amp; CHEESE</b>	16.