

APÉRO

HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS	6 – 21.	12 – 39.
FOCACCIA, BEURRE AUX HERBES FOCACCIA, HERB BUTTER		9.
FROMAGES QUÉBÉCOIS CHEESES FROM QUEBEC - 100G		22.
CHARCUTERIES MAISON HOME-MADE CHARCUTERIE - 150G		29.

ENTRÉES | STARTERS

QUICHE MAISON HOME MADE QUICHE Épinards, fromage de chèvre frais <i>Spinach, goat cheese</i>		15.
SALADE CESAR CESAR SALAD Laitue romaine, poulet grillé sauce César, croûtons, parmesan, zeste de citron <i>Romaine lettuce, grilled chicken, Caesar dressing, croutons, Parmesan cheese, lemon zest</i>		17. 24.
FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA TEMPURA ZUCCHINI FLOWER Fleurs de courgette en tempura, ricotta, coulis de poivrons tomates confites <i>Tempura zucchini flowers, ricotta, bell pepper coulis, tomato confit</i>		17.
CALMARS FRITS FRIED CALMARI Sauce tartare maison <i>Homemade tartare sauce</i>		17.
CARPACCIO DE BOEUF BEEF CARPACCIO Pesto, basilic, artichaut, parmesan <i>Pesto, basil, artichoke, parmesan</i>		18.
MOZZARELLA DI BUFFALA Tomates ancestrales, pesto de basilic, noix de pin <i>Heirloom tomato, basil pesto, pine nuts</i>		19.
TARTARE DE BOEUF BEEF TARTAR Assaisonnement classique, croûtons <i>Classic seasoning, croutons</i>		19. 35.
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR Échalotte, aneth, citron, huile d'olive <i>Shallots, dill, lemon, olive oil</i>		19. 35.
PIEVRE MARINÉE MARINATED OCTOPUS Poivrons, persil, échalotes, citron, salade d'herbes <i>Bell peppers, parsley, shallots, lemon, herb salad</i>		23.

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

CLUB SANDWICH Poulet, bacon, tomate, œuf, laitue, mayonnaise, servi avec frites ou salade <i>Chicken, bacon, tomato, egg, lettuce, mayonnaise, served with french fries or salad</i>	25.
JOUE DE PORC BRAISEE AU VIN WINE BRAISED PORK CHEEK Purée de pomme de terre, carotte <i>Pureed potatoes, carotte</i>	26.
CHEESEBURGER Bœuf, bacon, cheddar fort, sauce galactique, servi avec frites. - (Option Beyond Meat) <i>Ground meat, bacon, galactic sauce, served with fries. - (Beyond Meat option)</i>	27.
LINGUINI ALLE VONGOLE Palourdes, citron, persil <i>Clams, lemon, parsley</i>	27.
MOULES MARINIÈRE À LA CRÈME MARINIÈRE MUSSELS WITH CREAM Vin blanc, échalotes, persil, crème, servi avec frites <i>White wine, shallots, cream, served with french fries</i>	28.
SAUMON SALMON Patate douce, beurre blanc à l'aneth, kale croustillant <i>Sweet potato, dill beurre blanc, and crispy kale</i>	29.
RAVIOLIS DE CANARD BRAISE BRAISED DUCK RAVIOLI Parmesan, roquette, jus de viande <i>Parmesan, arugula, meat jus</i>	33.
BAVETTE DE BOEUF FLANK STEAK Black Angus, sauce cognac, frites <i>Black Angus, cognac sauce, french fries</i>	37.
PÉTONCLES A LA PLANCHA PLANCHA SCALLOPS Fondue de poireaux et pommes de terre au safran, huile d'herbes <i>Leek and potato fondue with saffron, herbs oil</i>	38.

LES À CÔTÉS | SIDES

FRITES FRENCH FRIES	8.
SALADE VERTE GREEN SALAD	8.

MENU ENFANT | KIDS MENU

POULET FRIT FRIED CHICKEN Servi avec des frites <i>Served with french fries</i>	15.
MACARONI AU FROMAGE MAC&CHEESE	15.