

menu jour

entrée/accompagnement

- pommes de terre rattes rôties, mayo épicée** — 6
roasted fingerling potatoes, spicy mayonnaise
- soupe du jour** — 6 | 12
soup of the day
- salade du jour** — 7 | 13
- roquette, granny smith, parmesan, miel-moutarde** — 9
arugula, granny smith, parmesan, honey mustard dressing
- extra tranches de gravlax de saumon** — 8
extra slices of salmon gravlax

sandwich et tartare

- wrap salade de poulet, canneberge, carotte, mesclun** — 14
chicken salad wrap, cranberry, carrot, mesclun
- burger pain de viande, cornichons, cheddar, roquette** — 14
meatloaf burger, pickles, cheddar, arugula
- sandwich porchetta, dijonnaise à l'oignon, cornichon, roquette** — 15
porchetta sandwich, onion dijonnaise, pickles, arugula
- tartare de boeuf, cornichon, radis, échalote, dijon** — 15
beef tartare, cornichon, radish, shallot, dijon
- sandwich gravlax, fenouil, concombre, crème sûre aux herbes** — 16
gravlax sandwich, fennel, cucumber, herbed sour cream

dessert

- crèmeux chocolat blanc-érable, camerise, crumble** — 8
white chocolate and maple cremeux, haskap, crumble

table d'hôte 25.

entrée, sandwich ou tartare
et dessert **ou** café

starter, sandwich or tartare, dessert **or** coffee

menu buvette

- olives chaudes** — 9
warm olives
- saucisson de scottstown** — 10
scottstown dry sausage
- cheddar de chèvre le lindsay** — 12
The lindsay, goat cheddar
- gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre** — 12
salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream
- chips Monopole** — 13
- rillettes de canard et foie gras, croûtons** — 14
duck and foie gras rilette and croûtons

2 pour 22.
2 for 22

menu soir

- pommes de terre ratte rôties, mayonnaise américaine** — 8
roasted fingerling potatoes, american mayonnaise
- roquette, granny smith, parmesan, miel et moutarde** — 9
arugula, granny smith, parmesan, honey mustard
- concombre épicé, échalote frite, coriandre** — 10
spicy cucumber, fried shallot, coriander
- gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre** — 12
salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream
- chips Monopole** — 13
- pain de maïs poêlé, caviar de mujol, crème sûre, lime** — 15
pan seared corn bread, mullet caviar, sour cream, lime, paprika
- carotte rôties, dukkah, labneh, menthe** — 15
roasted carrot, dukkah, labneh, mint
- burger pain de viande, cornichon, roquette, cheddar, mayo** — 16
meatloaf burger, cornichon, arugula, cheddar, mayo
- tartare de boeuf, cornichon, radis, échalote, dijon** — 15 / 23
beef tartare, cornichon, radish, shallot, dijon
- haut de cuisse de poulet yakitori, oignons vert, sésame** — 16
chicken thigh yakitori, green onions, sesame
- orecchiette, chair de saucisse au fenouil et rapini** — 19
orecchiette, fennel sausage meat and rapini
- crevettes cocktail** — 20
shrimp cocktail
- champignons *full pin*, oeuf moelleux, noisette, thym** — 21
full pin mushroom, soft-boiled egg, hazelnut, thym
- crèmeux chocolat blanc et érable, camerise, crumble** — 12
white chocolate and maple, haskap berries, crumble
- gros biscuit aux pépites de chocolat à la mode (25 minutes)** — 12
big chocolate chunk cookie à la mode (25 minutes)

menu buvette

- olives*** — 9
- jambon sec ducato*** — 10
ducato dry ham
- saucisson de scottstown*** — 10
scottstown dry sausage
- rillettes de canard et foie gras, croûtons*** — 14
duck and foie gras rilette and croûtons
- riopelle, pâte molle de vache*** — 12
riopelle, soft cheese, cow milk
- tomme de kamouraska de brebis*** — 12
tomme de kamouraska, sheep milk
- cheddar de chèvre le lindsay*** — 14
The lindsay, goat cheddar
- charcuteries et fromages** — 32 / 55
charcuteries and cheeses

***2 pour 22.**
*2 for 22

à boire

vin

bulle

alsace. 2021. tu bois quoi là? christophe lindenlaub (pétillant naturel) 16

blanc

québec. 2021. matière à discussion. domaine du nival 11

bordeaux. 2020. no lemon no melon. picoron (blanc de noir de merlot) 13

verdichio dei castelli di jesi. 2020. classico. bucci 15

victoria. 2021. eb71. royal thunder. aligoté. mac forbes 20

orange

abruzzes. 2021. pinot grigio. zeropuro 11

rousillon. 2020. naotara. mas du dragon de pierre 14

californie. 2021. disco. sauvignon blanc. subject to change 16

rosé

languedoc. 2020. méline. mas lau 10

rouge

corse. 2020. la robe d'ange. clos fornelli 11

chili. 2020. pais in tinaja. vina gonzalez bastias 13

côte de broUILly. 2019. mont brulius. raphael et cristelle léonis 15

cannonau di sardegna. 2020. olianas 17

doux et oxydatif

madeire. mariage parfait. the madeira collection 12

pineau des charentes. guy pinard 14

macvin du jura. rosé. amélie guillot 24

orphelines 25% / choix du sommelier 10

bière

pilsner 5%. mile iles fût 7

session ipa. 4 %. imperial gros tigre. grands bois fût 10

irish red ale. 5.8%. ruisseau noir fût 10

sûre aux mûres. 4.7%. juice boxe. 4 origines fût 12

cocktail

tea punch 12

rhum blanc, triple sec, vermouth, thé au roibos et earl grey

montreal sour 16

gin, citron, vin blanc, canneberge

silver wings 18

tequila, luxardo maraschino, liqueur de violette, lime

sans alcool

thé glacé roibos 6

kombucha fou de l'île 6

gin tonic calamansi 9

tom collins citron 9

blonde, rousse et IPA 9

de la brasserie Farnham

apérol spritz 9

gin tonic calamansi 9

tom collins citron 9