

menu jour

entrée

pommes de terre grelot, crème, ciboulette young potatoes, cream, chives	8
soupe du jour soupe of the day	7 14
salade du jour salade of the day	8 16
sucriner, babeurre, louis d'or, pancetta sucrine lettuce, buttermilk, louis d'or, pancetta l	8

table d'hôte +10*

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

starter, sandwich or main dish, dessert **or** coffee

sandwich et plat*

sandwich aux oeufs, concombre, mesclun, mayonnaise maison egg salad sandwich, cucumber, mesclun, homemade mayonnaise	12
sandwich gravlax, fenouil, concombre, crème sûre aux herbes gravlax sandwich, fennel, cucumber, herbed sour cream	16
guédille de crevettes, iceberg, ranch, sauce piquante, chips shrimp roll, iceberg, ranch, hot sauce, chips	16
piadina, ricotta, courgette, maïs, origan, citron, ail piadina, ricotta, zucchini, corn, oregano, lemon, garlic	18
tartare de saumon, oeufs de mujol, fenouil, concombre, aneth, lime, chips riz et sésame salmon tartare, mullet roe, fennel, cucumber, dill, lime, rice and sesame chips	18
bavette de boeuf (medium-saignant), chimichurri, pomme de terre grelot flank steak (medium-rare), chimichurri, new potatoes	20

dessert

framboise, cassis blanc, mousse "cheesecake", graham, basilic strawberry, rhubarb, "cheesecake" mousse, graham, basil	8
--	---

menu buvette

olives chaudes warm olives	9
jambon sec ducato dry ham ducato	10
fleur des monts <i>lait de brebis</i> fleur des monts <i>sheep milk</i>	12
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	12
chips Monopole	13
rilette porc et canard pork and duck rilette	12

menu soir

pommes de terre grelot, crème, ciboulette young potatoes, cream, chive	9
mélange de laitue de saison, melon d'eau et vinaigrette au gingembre mix of seasonal lettuce, watermelon and ginger vinaigrette	11
chips Monopole	13
sucriner, babeurre, louis d'or, pancetta sucrine lettuce, buttermilk, louis d'or, pancetta l	15
carpaccio de veau, câpres, olive, échalote, citron veal carpaccio, capers, olive, shallot, lemon	15
guédille de crevettes, iceberg, ranch, sauce piquante, chips shrimp roll, iceberg, ranch, hot sauce, chips	16
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	16
chorizo, crevette, sofrito, pain à l'huile chorizo, shrimp, sofrito, fried bread	17
tartare de boeuf, câpres, cornichons, échalote, dijon, radis et herbes beef tartare, capers, pickles, shallots, dijon, radishes and herbs	18
piadina, ricotta, courgette, maïs, origan, citron, ail piadina, ricotta, zucchini, corn, oregano, lemon, garlic	19
tomate ancestrale, maquereau fumé, oseille sanguine heirloom tomato, smoked mackerel, blood sorrel	22
tartare de saumon, oeufs de mujol, fenouil, concombre, aneth, lime, chips riz et sésame salmon tartare, mullet roe, fennel, cucumber, dill, lime, rice and sesame chips	24
bavette de boeuf (medium-saignant), chimichurri, pommes de terre grelot flank steak (medium-rare), chimichurri, young potatoes	25
framboise, groseille, mousse "cheesecake", graham, basilic raspberry, red currant, "cheesecake" mousse, graham, basil	12
biscuit aux pépites de chocolat à la mode (25 minutes) chocolate chip cookie à la mode (25 minutes)	12

menu buvette

olives chaudes*	9
mortadelle au poivre* black pepper mortadella	12
jambon sec ducato* ducato dried ham	12
rilette porc et foie gras* pork and foie gras rilette	12
riopelle, pâte molle de vache* riopelle, soft cheese, cow milk	14
fleur des monts de brebis* fleur des monts, sheep milk	14
charcuteries et fromages	32 / 55

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

à boire

vin au verre

loire. 2023. clic clac. mikaël bouges	14
champagne. brut. carte or. paul dangin & fils	21
blanc	
autriche. 2022. weis. christoph hoch	13
république tchèque. 2022. moravian rhapsody. jaroslav osicka	14
alsace. 2013. apollinaire. brand & fils	16
chablis. 1er cru. 2020. montmain. louis michel & fils	23
pouilly-vinzelles. v.v. 2022. séguin manuel	31

rosé et macération

toscane. 2022. rosato. ottomani	12
oregon. 2022. kubli bench amber. troon vineyard	17

rouge

québec. 2022. mondes. lieux communs	12
espagne. 2021. fosc. finca parera	13
abruzzes. 2022. cancelli. vino rabasco	15
chinon. 2018. les bois de beaumont. wilfrid rousse	18
côte d'or. 2021. seguin-manuel	22

doux

madeire. mariage parfait. the madeira collection	8
macvin du jura. domaine des marnes blanches	12
rivesaltes. 1979. dom brial	19

demi verre

bière

lager blonde. 5%. mille iles	6 9
blanche de seigle. 5%. 4e dimension. les grands bois	8 12
ipa. 6%. canal fatal. messorem	10 14
cidre . 7%. cybèle. somnambule	10 14

+ spritz it up -- extra 4\$

brown ale. 4.5%. ariane. les grands bois 473mL	10
stout. 4.5%. l'île de la nuit. les grands bois 473mL	10
blanche. 5.4%. blanche du sud-ouest. 4 origines 473mL	10
cocktail	
fleurini	9
spritz au sureau	10
amaretto sour	12

cocktail

matcha-tini matcha, gin roméo, vermouth blanc dolin, lait végétal	16
paloma-ish tequila, aperol, luxardo maraschino, lime	16
dumbo bourbon bulleit, vermouth la cuesta, carciofo	16
caipirinhade frappé (2 petits ou 1 grand) cachaca, eagle brand, lime	22
sans alcool	
farnham blonde. rousse. blanche	9
mille iles sûre au bleu et hibiscus	9
les grands bois i.p.a.	9
thé glacé rooibos/earl grey	6
orphelines 25%	

2 pour 22.
2 for 22