

# 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
nouilles soba, oeuf au soya, mesclun, concombre, radis, wafu soba noodles, soy egg, mesclun, cucumber, radish, wafu	16
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

fraise, rhubarbe, 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
chorizo, crevette, sofrito, pain à l'huile chorizo, shrimp, sofrito, fried bread	17
paccheri à l'encre de sèche, morilles, gourganes, citron, parmesan <i>squid ink paccheri, morels, fava bean, lemon, parmesan</i>	18
piadina, ricotta, courgette, maïs, oregan, citron, ail piadina, ricotta, zucchini, corn, oregano, lemon, garlic	19
tomate ancestrale, maquereau fumé, oseille sanguine heirloom tomato, smoked mackerel, blood sorel	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 potatos	25

fraise, rhubarbe, mousse "cheesecake", graham, basilic strawberry, rhubarb, "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

### bulle

émilie romagne. col fondo 2020. terrebianche. terraquila	14
champagne. brut. carte or. paul dangin & fils	21

### blanc

québec. 2022. aube à l'est. domaine de l'espiègle	12
penedes. 2022. imicial. salceda	14
autriche. 2023. durnstein. domaine wachau	15
mercurey. 2022. les montelons. les champs de thémis	24

### rosé et macération

sancerre. 2022. rosé. daniel crochet	14
californie. 2021. disco!. subject to change	16

### rouge

québec. 2022. mondes. lieux communs	13
vallée d'okanagan. 2020. gamay noir. blue mountain	15
asti. 2019. langhe nebbiolo. la vedetta	18
priorat. 2016. 1270 a huit. hidalgo albert	20
beaujolais. 2020. coup double. domaine thillardon	20

### doux

madeire. mariage parfait. the madeira collection	8
macvin du jura. rosé. amélie guillot	12
rivesaltes. 1979. dom brial	19

### demi verre

## bière

pilsner. 5%. mille iles	6   9
cream ale. 4%. o'quilles. les grands bois	8   12
ipa. 6%. canal fatal. messorem	10   14
<b>piquette.</b> 4.5%. shiso rouge. lieux communs	11   16

rousse. 5.5%. surouet. champ libre <b>473mL</b>	10
stout. 4.5%. l'île de la nuit. les grands bois <b>473mL</b>	10
blanche. 5.4%. blanche du sud-ouest. 4 origines <b>473mL</b>	10

## cocktail

matcha-tini matcha, gin roméo, vermouth blanc dolin, lait végétal	16
pina killa rhum plantationi, malibu, ananas	16
dumbo bourbon bulleit, vermouth la cuesta, carciofo	16
spicy strawberrita tequila el jimador, curacao pierre ferrand, purée fraise et jalapeno	16

## sans alcool

cocktail fleurini	9
spritz au sureau amaretto sour	10
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%