

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 homard, salade de patate & chips lobster roll, potato salad & chips	16
tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, croûtons beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, croûtons	16
nouilles soba, oeuf au soya, mesclun, concombre, radis, wafu soba noodles, soy egg, mesclun, cucumber, radish, wafu	16
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
chips Monopole	13
asperge, rhubarbe, estragon, pain frit asparagus, rhubarb, taragon, fried bread	14
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
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	16
guédille de homard, salade de patate, chips lobster roll, potato salad, 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 squid ink paccheri, morels, fava bean, lemon, parmesan	18
tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, croûtons beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, croûtons	18
tomate ancestrale, maquereau fumé, oseille sanguine heirloom tomato, smoked mackerel, blood sorrel	22
bavette de boeuf (medium-saignant), chimichurri, pommes de terre grelot flank steak (medium-rare), chimichurri, young potatoes	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

québec. 2022. envol. lieux communs rosé	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
république tchèque. 2021. pinot gris. marada	15
mercurey. 2022. les montelons. les champs de thémis	24

rosé et macération

sancerre. 2022. rosé. daniel crochet	14
sicile. 2021. macerato. sfera	15

rouge

québec. 2022. un de ces quatres. domaine du nival	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
beaune. 1er cru. 2019. domaine germain père & fils	27

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
piquette. 4.5%. shiso rouge. lieux communs	11 16

rousse. 5.5%. surouet. champ libre 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

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	10
amaretto sour	12
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%
choix du sommelier
10

2 pour 22.
2 for 22