

# menu jour

## entrée

pommes de terre ratte rôties & mayo américaine — 8  
roasted fingerling potatoes & american mayonnaise

soupe du jour — 7 | 14  
soupe of the day

salade du jour — 8 | 16

chou de Bruxelles, bleu, prune, noix de Grenoble — 10  
Brussels sprout, blue cheese, plum, walnut

\* extra tranches de gravlax de saumon — 8  
\*extra slices of salmon gravlax

## sandwich et plat\*

sandwich déjeuner, oeuf, laitue, tomate, cheddar, mayo — 10  
breakfast sandwich, egg, lettuce, tomato, cheddar, mayo

\* extra jambon / extra ham — 3

burger pain de viande, cheddar, cornichon & roquette — 15  
meatloaf burger, cheddar, pickles & arugula

tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, pain frit, louis d'or — 16  
beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, fried bread, louis d'or cheese

sandwich gravlax, fenouil, concombre & crème sûre aux herbes — 16  
gravlax sandwich, fennel, cucumber & herbed sour cream

risotto aux champignons — 16  
mushroom risotto

boudin, pomme, gratin dauphinois — 16  
blood pudding, apple, *gratin dauphinois*

## dessert

financier sésame, yogourt, gingembre, pamplemousse — 9  
financier, sesame, yoghurt, ginger, grapefruit

## table d'hôte +10\*

entrée, sandwich ou plat  
et dessert ou café

starter, sandwich or main dish, dessert or coffee

# menu soir

pomme de terre ratte rôtie, mayonnaise américaine — 9  
roasted fingerling potatoes, american mayonnaise

aubergine, nori, kombu, soya, kewpie — 12  
eggplant, nori, kombu, soy, kewpie

pot-au-feu de légumes racines, sel d'avoine — 12  
root vegetables pot-au-feu, oat salt

chips Monopole — 13

gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre — 14  
salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream

choux de bruxelles, noix de grenoble, bleu, estragon, prune — 15  
brussel sprouts, walnuts, blue cheese, tarragon, plum

burger pain de viande, cheddar, cornichon, roquette, mayo — 16  
meatloaf burger, cheddar, pickles, arugula, mayo

dumpling de boudin, bouillons miso-kimchi, oeuf au soya — 17  
blood pudding dumpling, miso-kimchi broth, soy egg

mandilli, pesto de pleurote, pholiote confite, parmesan — 20  
*madilli*, oyster mushroom pesto, *confit* chestnut mushroom, parmesan

tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, pain frit, louis d'or — 22  
beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, fried bread, louis d'or cheese

ris de veau, lait de kale, câpre, citron — 24  
sweetbread, kale milk, capers, lemon

albacore, leche de tigre, oeuf de saumon, oseille sanguine — 25  
albacore tuna, leche de tigre, salmon roe, blood sorel

financier, sésame noir, agrumes, gingembre, yogourt — 9  
financier, citrus, black sesame, ginger, yoghurt

gros biscuit aux pépites de chocolat à la mode (25 minutes) — 12  
big chocolate chunk cookie à la mode (25 minutes)

## menu buvette

olives chaudes\* — 9

jambon sec ducato\* — 12  
ducato dried ham

rilette porc et foie gras\* — 12  
pork and foie gras rillette

riopelle, pâte molle de vache\* — 14  
riopelle, soft cheese, cow milk

tomme de kamouraska de brebis\* — 14  
tomme de kamouraska, sheep milk

charcuteries et fromages — 32 / 55  
charcuteries and cheeses

## menu buvette

olives chaudes — 9  
warm olives

jambon sec ducato — 10  
dry ham ducato

tomme de kamouraska — 12  
tomme de kamouraska

gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre — 12  
salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream

chips Monopole — 13

rilette porc et canard — 12  
pork and duck rillette

**2 pour 22.**  
2 for 22

**\*2 pour 22.**

\*2 for 22

# à boire

## vin au verre

### bulle

crémant de loire. les quarterons. amirault — 14  
champagne. brut. cuvée carte or. paul dangin et fils — 24

### blanc

québec. 2021. aube à l'est. domaine l'espiègle — 12  
côtes du rhône. 2021. parcelle sud. domaine de coussinac — 13  
tchéquie. 2019. muller-thurgau. dobra vinice — 14  
sancerre. 2020. côte de l'épée. fleuriet frères & stéphane marchand — 18

### rosé et macération

république tchèque. 2020. veltlinske zelene. marada — 15  
grèce. amyndeo. popolka. kokkineli — 16  
sicile. 2018. griddu verde. badalucco de la iglesia garcia — 16

### rouge

beaujolais. 2021. bibine. bulliat — 12  
québec. 2023. raisin brin. maison agricole joy hill — 12  
rioja. 2020. tentenublo. roberto olivan — 15  
côtes catalanes. 2020. l'esprit de l'horizon. domaine de l'horizon — 18  
beaune. 1er cru. 2019. domaine germain père & fils — 26

### doux

madeire. mariage parfait. the madeira collection — 8  
macvin du jura. rosé. amélie guillot — 12  
coteaux du layon. 1985. moulin touchais — 19

### demi verre

## orphelines 25% / choix du sommelier 10

### bière en fût

12oz | 17oz

### sans alcool

cocktail	9
pilsner. 5%. mile iles	6   9
sûre. 6%. tarte aux pommes. champ libre	8   12
pale ale américaine. 5.8%. harricana	8   12
ipa. 6%. canal fatal. messorem	10   14

### cocktail

mtl sour	6
gin romeo, vin blanc, citron, sirop simple, blanc d'oeuf	6
rhumoncello	7
rum barnston, lilet blanc, liqueur de cédrats, beaume de mélisse, citron	7
bloodytini	7
cazottes à la tomate, rhum épicedé, vodka, clamato, citron, huile d'olive, poivre,	7