

menu jour

entrée

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

soupe du jour 6 | 12
soupe of the day

salade du jour 7 | 13

laitue, melon d'eau, vinaigrette gingembre 8
lettuce, pickled shallots, ginger vinaigrette

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

sandwich et plat

wrap poulet buffalo, tomate, iceberg 12*
buffalo chicken wrap, tomato, iceberg lettuce

sandwich aux oeufs, concombre, mesclun 12*
egg salad sandwich, cucumber, mesclun

burger pain de viande, cheddar, cornichon, roquette 14 *
meatloaf burger, cheddar, pickles, arugula

tartare de boeuf, cornichon, radis, échalote, dijon 16*
beef tartare, cornichon, radish, shallot, dijon

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

nouilles soba, oeuf au soya, daikon, concombre, edamame, wafu 16*
soba noodles, pickled soy egg, daikon, cucumber, edamame, wafu

dessert

gâteau renversé aux bleuets, zeste de citron 8
blueberry upside down cake, lemon zest

table d'hôte +9*

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

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

menu buvette

olives chaudes 9
warm olives

mortadelle au poivre noir 10
black pepper mortadella

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

mousse de foie de volaille 14
chicken liver mousse

menu soir

pommes de terre ratte rôties, mayonnaise américaine 8
roasted fingerling potatoes, american mayonnaise

laitue de saison, melon d'eau, vinaigrette au gingembre 8
seasonal lettuce, watermelon, ginger vinaigrette

maïs, ranch, buffalo, échalote frite, herbes, lime 8
corn, ranch, buffalo, fried shallot, herbs, lime

chips Monopole 13

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

mousse de foie de volaille, lavosh au vinaigrier, sel d'avoine noir 14
chicken liver mousse, sumac lavosh, black oat salt

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

chou-fleur rôti, oeuf, épinards, popcorn, parmesan 17
roasted cauliflower, egg, spinach, popcorn, parmesan

tomate ancestrale, maquereau fumé, oseille sanguine, pain frit 18
heirloom tomato, smoked mackerel, blood sorrel, crispy bread

tartare de boeuf, câpres, cornichons, échalote, dijon, radis et herbes 18
beef tartare, capers, pickles, shallots, dijon, radishes and herbs

piadina, ricotta, mortadelle, pistache et miel épicé 21
piadina, ricotta, mortadella, pistachio and spicy honey

girolle du québec, thym 22
chanterelle mushroom from quebec, thyme

gnocchi carbonara, bacon, parmesan 24
carbonara gnocchi, bacon, parmesan

pouding chômeur au maïs 12
sticky corn pudding

gros biscuit aux pépites de chocolat à la mode (25 minutes) 12

menu buvette

olives* 9

jambon sec ducato* 12
ducato dry ham

mousse de foie de volaille* 12
chicken liver mousse

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

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

à boire

vin au verre

bulle

espagne. 2021. pet nat. oniric 14

californie. 2021. los chuchauquis. stirm 19

blanc

vénétie. 2017. col moenia. vignato davide 12

canada. 2021. distance. lieux communs 13

hautes côtes de beaunes. 2021. la justice. billard père et fils 17

sancerre. 2020. les romains. domaine fouassier 21

orange

vénétie. 2021. vin de ua. sassara 14

okanagan valley. 2021. bifrost. rigour and whimsy 18

rosé

campanie. 2021. lunedì. vigneti tardis 13

rouge

coteaux bourguignons. 2021. la grande réserve. château de pravins 13

aglianico del vulture. 2017. serra del prete. musto carmelitano 15

canada. 2021. syrah viognier. keenan thrussel & zoe jacob 16

oregon. 2021. pinot noir. vincent 19

doux

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 en fût

pilsner 5%. mile iles **(16oz)** 7

session ipa. 4.2 %. sabro laser. grands bois **(16oz)** 10

mini-surette lime & romarin. 4%. champ libre **(14oz)** 11

hefeweizen. 5%. harricana **(14oz)** 11

cocktail

vanilla sunrise 16

téquila el jimador, galliano, lime, jus d'orange

st-germain spritz 16

st-germain, luxardo, rooibos, bulles

strawberry field 16

rhum havana club 3 ans, sirop de fraise, lime

sans alcool

cocktail 9

amaretto sour à l'orange sanguine

mojito au melon d'eau

rhum punch coco ananas

farnham 9

blonde. rousse. i.p.a. blanche

mile-iles 9

sûre hibiscus et bleuet

thé glacé rooibos/earl grey 6

2 pour 22.
2 for 22