

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
salade of the day

chou-rave, jicama, chips de riz, au râm et gingembre — 8
kholrabi, jicama, rice chips, rau râm and ginger dressing

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

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

guédille de homard, salade de patate & chips — 16
lobster roll, potato salad & chips

tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, croûtons — 16
beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, croûtons

salade de calmar, chou-rave, jicama, chips de riz, vinaigrette rau râm et gingembre — 16
calamari salad, kholrabi, jicama, rice chips, rau râm and ginger dressing

rigatoni arrabbiata, aubergine, mozzarella — 16
penne arrabbiata, eggplant, mozzarella

dessert

fraise, rhubarbe, mousse “cheesecake”, graham, basilic — 8

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 rilette

menu soir

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

chou-rave, jicama, chips de riz, vinaigrette rau râm et gingembre — 12
kholrabi, jicama, rice chips, rau râm and ginger dressing

chorizo, persil, mousse de rutabaga, crumble de chips — 13
chorizo, parsley, rutabaga mousse, chips crumble

chips Monopole — 13

calmar, ananas, coriandre, cayenne — 14
calamari, pineapple, cilantro, cayenne

asperge, rhubarbe, estragon, pain frit — 14
asparagus, rhubarb, taragon, fried bread

carpaccio de canard, moutarde à la bière, parmesan — 15
duck carpaccio, beer mustard, parmesan

porchetta, radicchio, jalapeño mariné, babeurre — 15
porchetta, radicchio, pickled jalapeño, buttermilk

gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre — 16
salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream

rigatoni arrabbiata, mozzarella, aubergine, basilic — 16
rigatoni arrabbiata, mozzarella, eggplant, basil

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

guédille de homard, salade de patate & chips — 16
lobster roll, potato salad & chips

tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, croûtons — 18
beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, croûtons

fraise, rhubarbe, mousse “cheesecake”, graham, basilic — 12
strawberry, rhubarb, “cheesecake” mousse, graham, basil

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

menu buvette

olives chaudes* — 9

mortadelle au poivre* — 12
black pepper mortadella

jambon sec ducato* — 12
ducato dried ham

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

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

fleur des monts de brebis* — 14
fleur des monts, sheep milk

charcuteries et fromages — 32 / 55
charcuteries and cheese

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

à boire

vin au verre

bulle
espagne. hopp. finca parera **orange** — 14
champagne 1er cru extra brut. c. de pinots. perseval-farge — 26

blanc

vénétie. 2022. i clivi. sfera — 12
rheinessen. 2022. eisquell. battenfeld spanier — 14
loire. 2022. prométhée. mikaël bouges — 15
sancerre. 2022. daniel crochet — 16
bourgogne. 2022. aligoté. domaine pavelot — 19
auxey duresses. 2020. château de melin — 26

rosé et macération

oregon. 2022. kubli bench. troon vineyard — 16
mendocino. 2021. disco!. subject to change — 17

rouge

californie. 2022. camp. folk machine — 12
bourgueil. 2019. sur les hauts. aurélien révillot — 14
langhe. 2022. nebbiolo. la vedetta — 16
côte d'or. 2021. séguin-manuel — 20
brunello di montalcino. 2018. podere brizio — 28

doux

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

bière

pilsner. 5%. mille iles — 6 | 9
cream ale. 4%. o'quilles. les grands bois — 8 | 12
brown ale. 4.5%. ariane. les grand bois — 8 | 12
ipa. 6%. canal fatal. messorem — 10 | 14

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

tlc (no, shrubs) — 15
shrub à la rhubarbe, gin roméo, blanc d'oeuf

thyme after time — 16
vodka kamouraska, lillet, camomille, thym, citron

dumbo — 16
bourbon bulleit, vermouth la cuesta, carciofo

soleil vert — 16
gin roméo, chartreuse, liqueur de melon, citron, concombre, poivre

demi verre

sans alcool

cocktail — 9
fleurini
spritz au sureau — 10
amaretto sour — 12

farnham — 9
blonde. rousse. blanche

mille iles — 9
sûre au citron et gingembre

les grands bois — 9
i.p.a.

thé glacé rooibos/earl grey — 6

orphelines 25%
choix du sommelier
10

2 pour 22.
2 for 22