

menu jour

entrées

soupe du jour 6 | 12
soupe of the day

salade du jour 6 | 12
salad of the day

(poulet chicken + 6 gravlax saumon salmon gravlax +8)

pommes de terre rattes rôties, mayonnaise épicée 6
roasted fingerling potatoes, spicy mayonnaise

sandwichs

banh mi, tofu, shiitake, légumes marinés, coriandre, aioli 14
banh mi, tofu, shiitake, pickled vegetable, coriandre, aioli

burger pain de viande, cornichons, cheddar, roquette 14
meatloaf burger, pickles, cheddar, arugula

wrap salade de poulet, laitue, tomate, bacon, ranch 14
chicken salad wrap, lettuce, tomato, bacon, ranch

sandwich porchetta, dijonnaise à l'oignon, cornichon, roquette 15
porchetta sandwich, onion dijonnaise, pickles, arugula

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

plats

tartare de boeuf et croûtons 15
beef tartare and croûtons

tartare de saumon, citron, concombre, caviar mujol, croûtons 19
salmon tartare, lemon, cucumber, mullet caviar

risotto, pois vert, champignon, huile d'herbe 16
risotto, green peas, mushroom, herb oil

dessert

quatre-quart, crème pâtissière caramel, poire pochée 7
pound cake, caramel pastry cream, poached pear

menu soir

entrée

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

olives chaudes 9
warm olives

brocoli, romesco, amandes, menthe 9
broccoli, romesco, almonds, mint

tomate ancestrale, bacon braisé, roquette 16
heirloom tomatoes, braised bacon, aragula

chips Monopole 13

calmar poêlé, poivron doux, citron, graines de citrouille 14
pan seared calamari, sweet pepper, lemon, pumpkin seeds

labneh, olives, concombre, piadina au za'atar, sumac 15
labneh, olives, cucumber, za'atar piadina, sumac

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

porchetta, courge delicata, estragon 18
porchetta, delicata squash, tarragon

plat

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

tartare de boeuf, cornichon, radis, échalote, dijon 15 / 23
beef tartare, cornichon, radish, shallot, dijon

tartare de saumon, citron, concombre, caviar de mujol 19 / 28
salmon tartare, lemon, cucumber, mullet caviar

raviolis au homard, câpres, parmesan, huile d'herbe 27
lobster raviolis, caper, parmesan, herb oil

morue, beurre blanc citron, haricot plat, salicorne 28
cod, lemon butter poched cod, flat green bean, sea asparagus

fromage et dessert

charcuteries et fromages 32 / 55
charcuteries and cheeses

mille-feuille, pêche, crème pâtissière au caramel 10
mille-feuille, peach, caramel pastry cream

à boire

bière

pilsner. 5%. mille îles fût 10

session ipa. 4%. imperial gros tigre. grands bois fût 10

stout. l'île de nuit. grands bois fût 10

sûre à la poire cactus. 5%. 4 origines. fût 10

esb. 5.4%. 4 origines fût 10

vin

bulle

tchéquie. piquette. play héjähéejå. jaroslav tesarik 12

blanc

vinho verde. 2019. choir boy. menino do coro 11

québec. 2021. la roche. le grand saint charles 12

campanie. 2019. mercoledì. vigneti tardis 15

orange

rhein. 2021. dino raw. weingut strub 13

californie. 2020. chill pill. subject to change 18

rosé

touraine. 2020. gamay. domaine oudart 12

rouge

québec. 2020. un de ces quatre. domaine du nival 12

bourgueil. 2018. sur les haut. aurélien revillot 14

sicile. 2019. saignée. aldo viola 15

pouilles. 2019. brutal. calcarius 21

doux et oxydatif

madeire. mariage parfait. the madeira collection 12

pineau des charentes. guy pinard 14

macvin du jura. rosé. amélie guillot 24

cocktail

tea punch 14

thé glacé, havana 3ans, curacao à l'orange, vermouth blanc

agitation tropicale 16

liqueur cirka passion, lime, blanc d'oeuf

baies voyons! 18

vodka rosemont, chartreuse jaune, chambord, lime