

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

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

sandwich aux oeufs, concombre & mesclun — 13
egg salad sandwich, cucumber & mesclun

burger pain de viande, cheddar, cornichon & roquette — 15
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

feuilleté, pleurotes, paris & courge musqué — 16
puff pastry, oyster & button mushroom, butternut squash

flanc de porc, riz pilaf, salade chou & kale — 16
pork belly, pilaf rice, kale & cabbage salad

dessert

gâteau renversé aux poires, zeste de citron, chantilly à la cannelle — 8
pear upside down cake, lemon zest, cinnamon chantilly

table d'hôte +10*

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

pomme de terre ratte rôtie, mayonnaise américaine — 8
roasted fingerling potatoes, american mayonnaise

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

polpette de ricotta, marinara, roquette — 11
ricotta polpette, marinara, arugula

chou de Bruxelles rôti, tahini, citron, ail, parmesan — 12
roasted brussel sprout, tahini, lemon, garlic, parmesan

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

côte levée bbq, salade de chou — 16
bbq ribs, coleslaw

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

tartare de boeuf, câpres, cornichon, échalote, dijon, radis et herbes — 18
beef tartare, capers, pickles, shallots, dijon, radish and herbs

crevette cocktail / shrimp cocktail — 22

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
big chocolate chunk cookie à la mode (25 minutes)

menu buvette

olives* — 9

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

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

québec. 2022. farniente. le grand st-charles **rosé** — 12

afrique du sud. 2021. force celeste. mother rock **orange** — 14

blanc

vénétie . 2021. a tessa ribolla gialla. i olivi — 12

alsace. 2021. riesling. kleinknecht — 12

jura-savoie. 2021. white rabbit. coup de jus — 14

chablis. 2021. guillaume vrignaud — 19

orange

languedoc. 2022. déferlante blanche — 14

alsace. 2021. skin contact. sons of wine — 16

rosé

québec. 2021. petite perle no2. oakhill — 10

rouge

cabardès. 2019. la dentelle. guilhem barré — 13

autriche. 2019. zweigelt. bründlmayer — 15

el dorado. 2021. amator country. conduit — 17

bierzo. 2018. mundo zeppelling. vinos de pueblo — 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

12oz | 17oz

pilsner 5%. mile iles — 6 | 9

session ipa. 4.2 %. sabro laser. grands bois — 8 | 12

sûre à l'ananas. 4%. miles iles — 8 | 12

hefeweizen. 5%. harricana — 8 | 12

sans alcool

cocktail — 9

amaretto sour à l'orange sanguine

apérol spritz

rhum punch coco ananas

farnham — 9

blonde. rousse. i.p.a. blanche

thé glacé rooibos/earl grey — 6

cocktail

pop fashioned — 16

bourbon bulleit, sirop d'érable, maïs, citron

co-courge — 16

rhum st-james, courge, coco, ananas, lime

amer amour — 16

gin roméo, montenegro, citron, peychaud