

menu jour

entrées

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

soupe du jour 6 | 12
soupe of the day

salade du jour 6 | 12
salad of the day

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

sandwichs

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

plats

piadina, crevettes nordiques, radis, crème sûre à la fleur d'ail 19
piadina, nordic shrimps, radish, sour cream, garlic scape

falafels, taboulé, sauce tahini 19
falafels, tabbouleh, tahini sauce

mac and cheese 19
mac and cheese

breuvage / drink 1\$

à l'achat d'une entrée et un plat/sandwich
with a purchase of a starter and a main/sandwich

*thé glacé maison, eau pétillante, petit café filtre

menu soir

entrée

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

olives chaudes 9
warm olives

tomate ancestrale, mayonnaise basilic, pancetta, croûtons 12
heirloom tomatoes, basil mayonnaise, pancetta, croutons

chips Monopole 13

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

boudin, kimchi, shiitake, sésame, nori 17
blood pudding, kimchi, shiitake, sesame, nori

plat

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

caccio e pepe 21

guédille de crevettes nordiques 23
nordic shrimps roll

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

flétan poché, beurre blanc citron, radis, câpres 36
lemon butter poached halibut, radish, capers

fromage et dessert

charcuteries et fromages 32 / 55
charcuteries and cheeses

beurasse de chèvre, graham, pistache, framboise 14
goat beurasse, graham, pistachio, raspberry, meringue

à boire

bière

pilsner. 5%. mille îles fût 10

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

pale ale américaine. 5.5%. dunham fût 10

blanche. 5.8%. pit caribou fût 10

cidre sec fermier. 6.5%. choinière fût 13

vin

bulle

st-louis. 2021. métissage. nival cidre bouché 8

jura. le canon à bulles. domaine de st-pierre 15

blanc

autriche. 2018. ried kraften. walter glatzer 12

campanie. 2019. zagreo. i cacciagalli 13

rousette de savoie. 2015. aimavigne. dupasquier 16

orange

slovénie. vipava. 2019. bela. burja 16

rosé

émilie romagne. 2020. barbera. andrea cervini 13

piemont. 2020. valtolina. barbacàn 20

rouge

yamachiche. 2020. pinot noir. beauchemin 10

burgenland. 2018. cuvée. ceel 12

saumur champigny. 2019. encore. la folie lucé 14

sardeigne. 2019. bovale. perdixi. olianas 16

doux et oxydatif 2 oz

pineau des charentes. guy pinard 7

roussillon. 2018. montis regalis. dominic andiran 9

madeira. #4. rainwater m-dry. the madeira collection 16

cocktail

tea punch 14
thé glacé, havana 3ans, curacao à l'orange, vermouth blanc

limonade rose 16
tequila el jimador, campari, vermouth rouge, citron

espresso martini 18
vodka ou tequila et galliano