

# menu jour

## entrée / accompagnement

pommes de terre ratte rôties, mayo américaine roasted fingerling potatoes & american mayonnaise	8
soupe du jour soupe of the day	7   14
salade du jour salade of the day	8   16

## table d'hôte +10\*

entrée  
sandwich **ou** plat  
dessert **ou** café

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

## sandwich et plat\*

sandwich déjeuner, oeuf, laitue, tomate, cheddar, mayo breakfast sandwich, egg, lettuce, tomato, cheddar, mayo	12
*extra jambon / extra ham	3
burger pain de viande, cheddar, cornichon, roquette meatloaf burger, cheddar, pickles & arugula	15
sandwich gravlax, fenouil, concombre, crème sûre aux herbes gravlax sandwich, fennel, cucumber, herbed sour cream	16
tartare de boeuf, câpres, cornichon, moutarde maison, croûtons beef tartare, capers, pickles, homemade mustard, croûtons	16
salade de kale, poulet, pecorino, graine de tournesol, green goddess kale salad, chicken, pecorino, sunflower seed, green goddess	17
piadina, ricotta, courgette, maïs, origan, citron, ail piadina, ricotta, zucchini, corn, oregano, lemon, garlic	18
porchetta, romesco, menthe, oignon porchetta, romesco, minth, onion	18
salade de chou-rave, crevette, pomme verte, rau răm, vinaigrette amba kholrabi salad, shrimp, green apple, rau răm, vinaigrette amba	18

## dessert

sablé sarrasin, cardamome, ganache chocolat blanc, pomme, tire éponge buckwheat shortbread, cardamom, white chocolate ganache, honeycomb candy	8
---	---

## menu buvette

olives chaudes warm olives	9
jambon sec ducato dry ham ducato	10
mortadelle au poivre pepper mortadella	12
tomme de kamouraska tomme de kamouraska	12
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	12
chips Monopole	13

**2 pour 22.**  
2 for 22

# menu soir

pommes de terre ratte rôties, mayo américaine roasted fingerling potatoes, american mayonnaise	9
chips Monopole	13
thon albacore, lapsang souchong, nori, sésame, piment fort albacore tuna, lapsang souchong, nori, sésame, piment fort	12
carpaccio de veau, câpres, olive, échalote, citron veal carpaccio, capers, olive, shallot, lemon	15
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	16
kale, poulet, pecorino, graine de tournesol, green goddess kale, chicken, pecorino, sunflower seed, green goddess	17
porchetta, romesco, menthe, oignon porchetta, romesco, minth, onion	18
burger pain de viande, cheddar, cornichon, roquette meatloaf burger, cheddar, pickles, arugula	18
tartare de boeuf, câpres, cornichons, échalote, dijon, radis et herbes beef tartare, capers, pickles, shallots, dijon, radishes and herbs	18
piadina, ricotta, courgette, maïs, origan, citron, ail piadina, ricotta, zucchini, corn, oregano, lemon, garlic	19
chou-rave, crevette, pomme verte, rau răm, vinaigrette amba kholrabi, shrimp, green apple, rau răm, vinaigrette amba	21
tomate ancestrale, maquereau fumé, oseille sanguine heirloom tomato, smoked mackerel, blood sorel	22
fettuccine, chanterelle, cèpe, thym, parmesan fettuccine, chanterelle, porcini, thym, parmesan	28
sablé sarrasin, cardamome, ganache chocolat blanc, pomme, tire éponge buckwheat shortbread, cardamom, white chocolate ganache, honeycomb candy	12
biscuit aux pépites de chocolat à la mode (25 minutes)	12

## menu buvette

olives chaudes*	9
mortadelle au poivre* black pepper mortadella	12
jambon sec ducato* ducato dried ham	12
rilette porc et foie gras* pork and foie gras rilette	12
riopelle, pâte molle de vache* riopelle, soft cheese, cow milk	14
fleur des monts de brebis* fleur des monts, sheep milk	14
charcuteries et fromages charcuteries and cheese	32 / 55

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

# à boire

## vin au verre

### bulle

alsace. 2019. crémant d'alsace. vincent gross	15
champagne. brut. carte or. paul dangin & fils	21

### blanc

autriche. 2023. dürstein federspiel. domäne wachau	13
ontario. 2020. montague chardonnay. innskillin	14
vénétie. friulano san lorenzo. i clivi	16
chablis. 2022. domaine des malandes	19
pouilly-vinzelles. v.v. 2022. séguin manuel	31

### rosé et macération

québec. 2023. chair à canon. domain l'espiègle	13
tchéquie. 2018. veltlinske zelené kratky. syfany	14
californie. 2021. disco! subject to change	17

### rouge

québec. 2021. le rouge. les beaux jus. vignoble de la bauge	11
chianti colli fiorentini. 2017. montebetti riserva. guido gualandi	13
saumur champigny. 2022. les sables. château de chaintres	16
californie. 2021. cabernet sauvignon. angeline vineyards	16
côte d'or. 2021. seguin-manuel	22

### doux

madeire. maderista. francisco albuquerque	8
macvin du jura. domaine des marnes blanches	12
rivesaltes. 1979. dom brial	19

## bière

<b>fût</b>	<b>12oz   17oz</b>	<b>sans alcool</b>
lager blonde. 5%. mille iles	6   9	cocktail
grisette. 3.5%. grisette du midi. les grands bois	8   12	fleurini
rousse irlandaise. 5.8%. red ale. 4 origines	10   14	tom collins au sureau
<b>cidre. 7%. cybèle. somnambule</b>	<b>10   14</b>	apéro spritz

### bouteille/canette

sure. 4%. citron-lime-romarin. champ libre	10	farnham
stout. 4.5%. l'île de la nuit. les grands bois	10	blonde. rousse. blanche. ipa
bière de foudre. 5.8%. horizon des événements. 11 comtés	12	les grands bois
		i.p.a.
		thé glacé rooibos/earl grey

## cocktail

bloodytini	16
vodka kamouraska, bacardi épicié, liqueur de tomate cazotte, clamato	
kirschten dunst	16
kirsch, aperol, luxardo maraschino, canneberge, lime	
sazerye	16
canadian club rye, centerbe faccia brutto, peychaud, angostura	
blueberry yum yum	18
brandy lobrusier, bleuet, earl grey	

**orphelines 25%**