

menu jour

entrées

soupe du jour soupe of the day	6 12
salade du jour salad of the day	7 13
extra poulet chicken 8 gravlax de saumon salmon gravlax 8	

plats

tartare de boeuf et croûtons beef tartare and croûtons	15
risotto à la courge, sauge, parmesan butternut squash risotto, sage, parmesan	16
tartare de saumon, citron, concombre, caviar mujol, croûtons salmon tartare, lemon, cucumber, mullet caviar, croûtons	19
piadina, ricotta, pleurote, thym, miel épicé piadina, ricotta, oyster mushroom, thym, spices honey	23
omble chevalier, fève de lima, citron, oignon perles arctic char, lima beans, lemon, perl onion	28

sandwichs

banh mi, tofu, shiitake, légumes marinés, coriandre, aioli banh mi, tofu, shiitake, pickled vegetable, coriandre, aioli	14
burger pain de viande, cornichons, cheddar, roquette meatloaf burger, pickles, cheddar, arugula	14
wrap salade de poulet césar, laitue ceasar chicken salad wrap, lettuce	14
sandwich porchetta, dijonnaise à l'oignon, cornichon, roquette porchetta sandwich, onion dijonnaise, pickles, arugula	15
sandwich gravlax, fenouil, concombre, crème sûre aux herbes gravlax sandwich, fennel, cucumber, herbed sour cream	16

extra

pommes de terre rattes rôties, mayonnaise épicée roasted fingerling potatoes, spicy mayonnaise	6
gros biscuit au chocolat big chocolate chip cookie	5
quatre-quart, crème pâtissière caramel, poire pochée pound cake, caramel pastry cream, poached pear	7
pilsner. 5%. mille îles fût	6
vin au verre (choix du sommelier, blanc ou rouge) wine by the glass (sommelier's choice, white or red)	7

menu soir

entrée

pommes de terre ratte rôties, mayonnaise américaine roasted fingerling potatoes, american mayonnaise	8
olives chaudes warm olives	9
granny smith, concombre, céleri, roquette, ranch granny smith, cucumber, celery, arugula, ranch	9
chips Monopole	13
choux de Bruxelles, pomme grenade, érable brussel sprouts, pomegranate, maple	14
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	16
calmar farci au flétan, sauce tomate, ail, pain brioché halibut stuffed calamari, tomato sauce, garlic, brioche bread	17

plat

burger pain de viande, cornichon, roquette, cheddar, mayo meatloaf burger, cornichon, arugula, cheddar, mayo	16
porchetta, courge delicata, estragon porchetta, delicata squash, tarragon	18
tartare de boeuf, cornichon, radis, échalote, dijon beef tartare, cornichon, radish, shallot, dijon	15 / 23
piadina, ricotta, pleurote, thym, miel épicé piadina, ricotta, oyster mushroom, thym, spices honey	23
tartare de saumon, citron, concombre, caviar de mujol salmon tartare, lemon, cucumber, mullet caviar	19 / 28
gnocchi, courge, sauge, noisette gnocchi, squash, sage, hazelnut	27
omble chevalier, fève de lima, citron, oignon perles arctic char, lima beans, lemon, perl onion	28
macreuse de boeuf braisé, patate au cheddar, haricot braised beef scoter, cheddar mashed potato, green beans	32

fromage et dessert

charcuteries et fromages charcuteries and cheeses	32 / 55
mille-feuille, pêche, crème pâtissière au caramel mille-feuille, peach, caramel pastry cream	10
gros biscuit au pépite de chocolat à la mode (25 minutes) big chocolate chunk cookie à la mode (25 minutes)	12

à boire

bière

pilsner 5%. mille îles fût	10
session ipa. 4%. imperial gros tigre. grands bois fût	10
irish red ale. 5.8%. 4 origines fût	10
weiss. 5.2%. crack boom paf. dunham fût	10

vin

bulle

auvergne. festejar. la bohème. patrick bouju	16
--	----

blanc

allemagne. 2017. viviser "ohne". ziereisen	11
roussillon. petite étoile. mas de la lune	14
ontario. 2020. la pioche. l'imparfait. hinterland	17

orange

vénétie. 2020. arga. garganega. indomiti	15
japon. 2020. arancione. grape republic inc.	19

rosé

toscane. 2021. rosato. ottomani	12
---------------------------------	----

rouge

provence. 2020. faire avec. les maou. garreta	12
portugal. 2020. nat' cool!. saroto	14
australie. 2020. relatively red. good intentions wine co.	17
toscane. 2019. le chiuse di sotto. gianni brunelli	17

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	

paloma..ish	16
tequila el jimador. luxardo. apérol. lime	

agitation tropicale	16
liqueur cirka passion, lime, blanc d'oeuf	