

# 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
risotto de farro, courge, sauge, noisette, parmesan farro risotto, squash, sage, hazelnut, parmesan	17
porchetta, romesco, menthe, oignon porchetta, romesco, mint, onion	18
salade de chou-rave, crevette, pomme verte, rau răm, vinaigrette amba kohlrabi 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, cherry bomb albacore tuna, lapsang souchong, nori, sésame, cherry bomb	12
kale, pecorino, graine de tournesol, green goddess kale, pecorino, sunflower seed, green goddess	15
gravlax de saumon, fenouil, concombre mariné, crème sûre salmon gravlax, pickled fennel and cucumber, sour cream	16
courge delicata, aveline, sauge, feta delicata squash, hazelnut, sage, feta	17
porchetta, romesco, menthe, oignon porchetta, romesco, minth, onion	18
burger pain de viande, cheddar, cornichon, roquette, mayonnaise 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
pan con tomate, ricotta, oeufs de mujol, ail pan con tomate, ricotta, mullet roe, garlic	19
chou-rave, crevette, pomme verte, rau răm, amba kohlrabi, shrimp, green apple, rau răm, amba	21
boudin, pomme, poireau, pâte brisée, jus de volaille blood pudding, apple, leek, pie crust pastry, poultry jus	24
joue de boeuf braisée, aligot au cheddar / braised beef cheek, cheddar potatoe + truffe noir / black truffle	27 + 18
fettuccine, chanterelle, cèpe, thym, parmesan fettuccine, chanterelle, porcini, thym, parmesan	28
sablé sarrasin, pomme, cardamome, ganache chocolat blanc, tire éponge buckwheat shortbread, cardamom, white chocolate ganache, honeycomb candy	12
biscuit aux pépites de chocolat à la mode (25 minutes) chocolate chip cookie à la mode (25 minutes)	12

## menu buvette

olives chaudes *	9
rosette victoria de scottstown *	12
jambon sec ducato * ducato dried ham	12
mortadelle au poivre * pepper mortadella	12
riopelle, pâte molle, lait de vache * riopelle, soft cheese, cow milk	14
tomme de brebis de kamouraska * tomme de kamouraska, sheep milk	14
charcuteries et fromages charcuteries and cheese	32 / 55

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

## à boire

### vin au verre

#### bulle

québec. 2022. colfo. atelier bergeville 250ml	16
champagne. extra brut. 1er cru. c. de pinot. perseval-farge	28

#### blanc

autriche. 2023. g weiss. christoph hoch	13
verdicchio dei castelli di jesi. 2021. buca. tenuta san marcello	14
espagne. 2003-22. la choza. callejuela oxydatif	16
sancerre. 2023. cuvée stéphane. paul cherrier	18
pouilly-vinzelles. v.v. 2022. séguin manuel	31

#### rosé et macération

québec. 2023. les beaux jus. vignoble de la bauge fût orange	10
québec. 2023. chair à canon. domain l'espiègle rosé	13
tchéquie. 2018. veltlinske zelené kratky. syfany orange	14
californie. 2022. rollin' on skinz. divergent vin orange	17

#### rouge

côte du rhône. 2023. carambouille. vigneron d'estézarques	10
valpolicella superiore. 2020. formiga. la collina dei ciliegi	14
toscane. 2020. comandante. basile	16
bandol. 2021. L'amourvèdre. domaine les terres promises	20
rioja. gran reserva. 2015. vina olabarri	22
bourgogne. 2022. philippe bouzereau	24

#### doux

madeire. maderista. francisco albuquerque	8
macvin du jura. domaine des marnes blanches	12
coteaux du layon. 2005. moulin touchais	15

### bière

fût	12oz   17oz	sans alcool
lager blonde. 5%. mille lies	6   9	cocktail fleurini
rouse irlandaise. 5.8%. red ale. 4 origines	8   12	tom collins au sureau
ipa. 6%. canal fatal. messorem	10   14	apéro spritz

#### bouteille/canette

gose. 4.5%. gose down easy. 4 origines	10	farnham blonde. rousse. blanche. ipa	9
stout. 4.5%. l'île de la nuit. les grands bois	10	les grands bois i.p.a.	9
blanche. 4.2%. natur trouble. les grands bois	10	thé glacé rooibos/earl grey	6

### cocktail

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

orphelines 25%