

Et si on partageait...

PLATEAUX À PARTAGER / PLATTERS TO SHARE

Servi avec leurs sauces et leurs accompagnements / Served with their sauces and their side dishes

Le classique gueuleton

The classic feast **21**

Chips de plantain, mouhamara maison, olives et salade de haricots verts /
Plantain chips, homemade mouhamara, olives and green beans salad

Le parfait gueuleton

The perfect mixed **42**

Pilons laqués au croquant de cajou, rondelles d'oignon maison, poêlée de chorizo et gâteaux "bord de mer" /
Glazed drumstick with cashew nut, homemade onion rings, sautéed chorizos and seashore cakes

Le gueuleton marin

The marine feast **53**

Huîtres d'arrivage (4), calmars frits, bonbons de saumon et gâteaux "bord de mer" /
Fresh oysters (4), fried calamaries, maple syrup candied salmon and seashore cake

Carnivore

The carnivorous **82**

12 OZ. Entrecôte New-York, poulet au chorizo, jarret d'agneau, légumes de saison, purée de panais et pomme de terre, salade de haricots verts et pomme de terre grelots /
12 OZ. New-York steak, chicken with chorizo and braised lamb shank

Surf 'n Turf

12 OZ. Entrecôte New-York, poulet au chorizo, saumon aux 2 sésames, crevettes flambées à l'ouzo, légumes de saison, riz à la citronnelle, salade de haricots verts et pomme de terre grelots /
12 OZ. New-York steak, chicken with chorizo, 2 sesame salmon, ouzo flambéd shrimps

Trio tartares

Tartars trio

3 choix parmi notre bar à tartare
Servi avec frites et salade /
*3 choices in our tartar bar
Served with salad and fries*

Entrée **Plat**
35 **60**

Extra **Chacun/Each**
Pour les tartares contenant:
cerf et thon / **3** **5**
For tartare with: venison and tuna

La planche de charcuteries

The delicacies platter **18**

La planche de fromages du Québec

Quebec cheeses platter **16**

La grande planche

The great combination **32**

BAR À TAPAS FROID / COLD TAPAS BAR

Huître / Oyster (1)

À l'unité

Chips de plantain

Plantain chips

Salsa de tomate et mangue

Mouhamara maison et olives marinées

Homemade mouhamara and marinated olives

Purée de poivron rouge et noix de Grenoble, pita au zaatar

3

Trilogie d'huîtres

Oysters trilogy

Nature, foie gras et marmelade de yuzu

14

8

Bonbons de saumon au sirop d'érable

Maple syrup candied salmon

Saumon confit à l'érable, fraises, ananas et sésames

13

11

La petite César

The small Caesar

Chip de prosciutto, œuf de caille poché et parmesan

10

BAR À TAPAS CHAUD / HOT TAPAS BAR

Duo de soupes à l'oignon

French onion soups duo

Gouda fumé Le Calumet de la Fromagerie Bergeron et cheddar Boivin 4 ans

10

Poêlée de chorizo

Sautéed chorizo

Poivrons rôtis, olives et fondue de tomate

11

Calmars frits aux 2 saveurs

2 flavoured fried calamaries

Rouille au safran et sauce tomate épicée à l'ail

11

Pilons laqués au croquant de cajou

Glazed drumstick

with cashew nut

Poulet, sauce Pékin, anis étoilé, piment et noix de cajou

14

Vol-au-vent façon "Apfelstrudel"

"Apfelstrudel"

style vol-au-vent

Canard confit, pomme et béchamel au foie gras

15

Gâteaux "bord de mer", fenouil à l'orange et à l'aneth

Seashore cakes, fennel

with orange and dill

Chutney à la mangue, ananas et guacamole

16

Frites-mayo

Fries and mayonnaise

Bol/
Bowl

Panier/
Basket

4

7

Rondelles d'oignons, sauce BBQ au Jack

Onion rings, Jack's BBQ sauce

5

8

BAR À CÉVICHÉ / *CEVICHE BAR*

Thon à l'oriental / *Asian fashioned tuna* 20
Bok-choy croquant et arachides grillées

Omble chevalier, Sambuca et pamplemousse 17
Arctic char, Sambuca and grapefruit
Tomates séchées, gingembre et zestes d'agrumes

Céviché mixte / *Mixed ceviche* 18
Saumon, crevettes et pétoncles, tomates cerises, coriandre et pignons de pin

BAR À POUTINE / *"POUTINE" BAR*

Whisky-érable / *Whisky-maple* 11
Whisky, sirop d'érable, tomate et oignon

Joue de bœuf braisée / *Braised beef cheek* 12
Sauce marchand de vin et fromage en grain Boivin

La Galvaude de canard et sauce au foie gras 15
Duck's Galvaude and foie gras sauce
Effiloché de canard du Québec, petits pois et sauce au foie gras

La "Végé-Champi" / *Vegetarian - mushroom* 12
Portobello, oignons perlés et fromage en grain Boivin

LES ACCOMPAGNEMENTS / *SIDE DISHES*

Les froids / *Colds*

Salade de haricots verts et poivrons rouges
Green beans and red bell pepper salad

Roquette, tomate cerise et parmesan
Arugula, cherry tomato and parmesan

Olives ou cornichons marinés
Marinated olives or pickles

Les chauds / *Hots*

Purée de panais et pomme de terre
Parsnips and potatoes purée

Pommes de terre grelots,
gras de canard, ail
Baby potatoes in duck fat and garlic

Légumes de saison poêlés
Pan-fried seasonal vegetables

Riz à la citronnelle et feuille de kaffir
Rice with lemongrass and kaffir leaf

4\$

Chacun/Each

BAR À TARTARE / TARTARE BAR

Tous nos tartares en format plat sont servis avec frites ou salade /
All of our tartares in a main course size are served with fries or salad

| | Entrée | Plat |
|---|--------|------|
| Le bœuf <i>The beef</i> Bœuf AAA Angus, parmesan, câpres frites et œuf de caille | 13 | 22 |
| Le bison du Québec au Glenlivet 12 ans <i>Quebec bison with 12 years old Glenlivet</i> Bleuets, sirop d'érable et croûtons | 14 | 25 |
| Le cerf à l'huile de truffe et noisettes grillées <i>Truffled flavoured venison and grilled hazelnuts</i> Moutarde à l'ancienne, rémoulade de céleri-rave et œuf de caille | 15 | 26 |
| Le crabe et avocat <i>Crab and avocado</i> Avocat aux fines herbes et crabe épicé | 12 | 20 |
| Le saumon à la pomme verte et cidre tranquille <i>Green apple salmon and still cider</i> Gingembre, coriandre, chutney de mangue et ananas, salade de mini-roquette | 13 | 22 |
| Le duo de thon et saumon <i>Tuna and salmon duo</i> Saumon au gingembre, thon au wasabi et wakame | 15 | 26 |
| Le thon pamplemousse et avocat <i>Tuna, grapefruit and avocado</i> Wakame, tobiko et capron | 16 | 27 |

Remplacez votre frite pour une poutine whisky-érable
Change your fries for the whisky-maple "poutine"

4\$

La belle Veggie

Sweet Veggie

19

Artichauts et betteraves marinés, péquillos farcie, boulgour et tempeh

Burger de bison du Québec, cheddar 4 ans et sauce au Jack

Quebec Bison burger, 4 years old cheddar and Jack sauce

19

Noisettes caramélisées et raisins de Corinthe

Risotto aux abricots et mousse d'oseille

Risotto with apricots and sorrel mousse

21

Tomates séchées, vin blanc, parmesan et pesto d'oseille

Poulet au chorizo, fondue de tomates, olives, vin blanc et vieux cheddar

Chicken with chorizo, tomato sauce, olives, white wine and old cheddar

25

Pommes de terre grelots au gras de canard et ail, légumes de saison

Jarret d'agneau, chutney de pomme et calvados

Braised lamb shank with apple and calvados chutney

29

Purée de panais et pommes de terre, légumes de saison

Flambé au calvados / *Calvados flambé*

4

Fish'n chips à la bière rousse

Red ale fish and chips

22

Sauce tartare, roquette, tomates cerises et parmesan, bol de frites et sa mayo

Filet mignon de bœuf Angus gratiné au cheddar 4 ans

Angus beef filet mignon

with 4 years old melted cheddar

34

Sauce au vinaigre balsamique et oignons caramélisés, pommes de terre grelots au gras de canard et ail, légumes de saison

Flambé à l'armagnac / *Armagnac flambé*

4

12 OZ. Entrecôte New-York AAA, chimichurri à la cerise noire et Maraschino

12 OZ. New-York style AAA steak, black cherry and Maraschino chimichurri

32

Pommes de terre grelots au gras de canard et ail, légumes de saison

Mahi-mahi grillé, salsa de mangue à la coriandre et baie rose

Grilled mahi-mahi, mango and pink peppercorn salsa

23

Riz à la citronnelle et feuille de kaffir, légumes de saison

Crevettes flambées à l'ouzo et fromage Annobli

Ouzo flambé shrimps with Annobli cheese

28

Riz à la citronnelle et feuille de kaffir, légumes de saison

Saumon aux 2 sésames

2 sesame salmon

23

Caramel de soya, riz à la citronnelle et feuille de kaffir, salade de haricots verts et poivrons rouges



DESSERTS MAISON

Homemade desserts

Tarte "Key lime"

Key lime tart

Crème brûlée à l'amaretto et café

Amaretto and coffee "crème brûlée"

Brownie et son caramel à la fleur de sel

Brownie and it's

"Fleur de sel" caramel

Pouding chômeur, caramel de whisky et érable

"Pouding chômeur",

whisky and maple caramel

8\$

Chacun/Each

*Nos classiques sucrés
avec un cocktail,
un porto, un de nos
cafés savants...
c'est permis!*

Demandez notre sélection