

MENU



BOL D'OLIVES	11\$
OLIVE BOWL	
PLATEAU D'HUÎTRES	20\$ / 36\$
OYSTER PLATERS	
POTAGE COURGE D'AUTOMNE	
HUILE DE CARI, BHAJJI AUX OIGNONS, CHIPS DE COURGE	18\$
FALL SQUASH SOUP	
BÂTONNETS DE FROMAGE GOUDA FUMÉ	
SAUCE MARINARA	18\$
CHEESE STICKS & TOMATO SAUCE	
CHARCUTERIES & FROMAGES	39\$
CHEESE & CHARCUTERIE BOARD	
SALADE D'ENDIVES	
FROMAGE BLEU, PACANE, POMME GRANNY SMITH	22\$
ENDIVE SALAD	
BLUE CHEESE, PEACAN, GRANNY SMITH APPLE	
CARPACCIO DE BOEUF	
FROMAGE LOUIS D'OR, OEUF DE CAILLE, HUILE DE BASILIC, ROQUETTE	28\$
BEEF CARPACCIO	
LOUIS D'OR CHEESE, QUAIL EGG, BASIL OIL, ARUGULA	
TARTARE DE BOEUF	
LÉGUMES MARINÉS, JAUNE D'OEUF, CROÛTONS	28\$
BEEF TARTARE	
EGG YOLK JAM, PICKLED VEGETABLES, CROUTONS	
TARTARE DE SAUMON	
CRÈME SÛRE, CONCOMBRE, ANETH, RADIS	26\$
SALMON TARTARE	
SOUR CREAM, CUCUMBER, DILL, RADISH	
FRITES MAISON	16\$
HOME MADE FRIES	

GRAVLAX DE TRUITE DES BOBINES FUMÉES	
MOUTARDE CONFITE, VINAIGRETTE AU SIROP DE BOULEAU, CHICORÉE, CROÛTONS DE PAIN BRIOCHÉ	24\$
LES BOBINES SMOKED TROUT GRAVLAX	
CANDIED MUSTARD, BIRCH SYRUP VINAIGRETTE, CHICORY, AND BRIOCHE CROUTONS	
JARET D'AGNEAU	48\$
PURÉE DE PANAI, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AGNEAU	
LAMB SHANK	
PARSNIP PURÉE, SEASONAL VEGETABLES, LAMB SAUCE	
MOULES & FRITES	
FROMAGE BLEU, CARI OU MARINIÈRE	30\$
MUSSELS & FRIES : BLUE CHEESE, CURRY OR MARINIÈRE	
BAVETTE DE BOEUF AAA	
CHIMICHURI, LÉGUMES, FRITES	44\$
AAA BEEF BAVETTE	
CHIMICHURI, VEGETABLES, FRIES	
CÔTE LEVÉE DE PORCELET GASPORC	
FRITES & SALADE DE CHOUX	29\$
PORK RIBS	
FRIES & COLESLAW	
BURGER DE POULET FRIT	
MAYO CHIPOTLE, GOUDA FUMÉ, BACON, SALADE DE CHOU, FRITES	29\$
FRIED CHICKEN BURGER	
CHIPOTLE MAYO, SMOKED GOUDA, BACON, COLESLAW, FRIES	
BURGER DE BOEUF AAA	
TOMATE, BACON, LAITUE, CHEDDAR, FRITES & SALADE	29\$
AAA BEEF BURGER	
TOMATO, BACON, LETTUCE, CHEDDAR, FRIES & SALAD	
FISH & CHIPS	
SAUCE TARTARE, POMMES DE TERRE PONT NEUF	28\$
TARTAR SAUCE, PONT NEUF POTATOES	