

MENU MIDI



POUR PATIENTER...

HÛÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Poireaux, lardons, Louis d'Or

GASPACHO **VL** 10
Poivrons, framboises, melon d'eau, dukkah amandes

OLIVES **VL** **SG** 6
Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG** 6
Beurre fouetté du moment

VERDURE DU MOMENT **VG** **SG** 7
Radis melon, concombre, vinaigrette soya, orange et ail

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise ail noir et miso

LES PLANCHES

LA PLANCHE D'ICI 35
Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS 35
Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, croûtons

BAR À CRU

HÛÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45
Mignonnettes maison

TARTARE DE SAUMON 26
Fenouil, orange, argousier, herbes fraîches, croûtons

CEVICHE DE PÉTONCLE **SG** 20
Fraises, rhubarbe, lime

PLATEAU DE LA MER 55
Huîtres, tartare de saumon, ceviche de pétoncle, arrivages du moment

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 22
Bresaola, salsa pêches-jalapeños grillés, gel coriandre-jalapeño, amandes, pain

PÉTONCLES POÊLÉS 26
Crème de maïs et coco, crumble chorizo

TARTARE DE CANARD 26
Poire, coeurs d'artichaut, poivre rose, fromage de chèvre La Beurrasse, croûtons

SALADE REPAS **VG** **SG** 18
Mesclun, concombre, radis melon, amandes, croûtons focaccia, vinaigrette crémeuse soya et orange

MOSAÏQUE DE PIEUVRE **SG** 24
Crème fouettée au basilic, tapenade olives et pomme verte, gel de poivrons rouges grillés, quinoa frit

HOUMOUS DE COURGETTES **VG** 18
Halloumi, dukkah amandes, pois chiches

CROQUETTES DE BRANDADE 22
Poisson, pommes de terre, concombre, pomme verte, sauce aigrette, mornay au homard

TORTELLINI 28
Saumon fumé et ricotta, crème poireaux et laurier, Louis d'Or

TAGLIATELLE 28
Lardons, ail noir, carbonara

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28



MIDI EXPRESS

SANDWICH FOCACCIA 16

- Porchetta, crème sûre aux herbes, poivrons grillés, roquette
- Tempeh grillé, compoté pêches-tomates grillées, fauxmage, verdure **VL**
- Prosciutto, burrata, pesto, coeurs d'artichaut, roquette

LUNCH

MENU



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14

Leeks, bacon, Louis d'Or cheese

GASPACHO **VL** 10

Bell peppers, raspberries, watermelon, almond dukkah

OLIVES **VL** **SG** 6

Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA **VG** 6

Whipped butter of the moment

GREEN SALAD **VG** **SG** 7

Watermelon radish, cucumber, soy, orange and garlic dressing

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8

Black garlic and miso mayonnaise

BOARDS

BOARD FROM HERE 35

Selection of cheeses and charcuteries from Quebec, pickles, croutons

BOARD FROM THERE 35

Selection of cheeses and charcuteries from the world, pickles, croutons

RAW BAR

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

House mignonnettes

SALMON TARTARE 26

Fennel, orange, sea buckthorn, fresh herbs, croutons

SCALLOP CEVICHE **SG** 20

Strawberry, rhubarb, lime

SEAFOOD PLATTER 55

Oysters, salmon tartare, scallop ceviche, catches of the day

TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA 22

Bresaola, grilled peach-jalapeño salsa, cilantro-jalapeño jelly, almonds, bread

SEARED SCALLOPS 26

Cream of corn and coconut, chorizo crumble

DUCK TARTARE 26

Pear, artichoke hearts, pink peppercorn, La Beurrasse goat cheese, croutons

HEARTY SALAD **VG** **SG** 18

Mesclun, cucumber, watermelon radish, almonds, focaccia croutons, creamy soy and orange dressing

OCTOPUS MOSAIC **SG** 24

Basil whipped cream, olive and green apple tapenade, grilled bell pepper gel

ZUCCHINI HUMMUS **VG** 18

Halloumi, almond dukkah, chickpeas

FISH CAKES 22

Potatoes, cucumber, green apple, sour sauce, lobster mornay

TORTELLINI 28

Smoked salmon and ricotta, leek and bay cream, Louis d'Or cheese

TAGLIATELLE 28

Bacon, black garlic, carbonara

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE DAY 28



EXPRESS LUNCH

FOCACCIA SANDWICH 16

- Porchetta, herb sour cream, grilled bell peppers, arugula
- Grilled tempeh, grilled peach-tomato compote, vegan cheese, greens **VL**
- Prosciutto, burrata, pesto, artichoke hearts, arugula



MENU SOIR

POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14

Poireaux, lardons, Louis d'Or

OLIVES **VL** **SG**

Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG**

Beurre fouetté du moment

GASPACHO **VL**

Poivrons, framboises, melon d'eau, dukkah amandes

VERDURE **VG** **SG**

Radis melon, concombre, vinaigrette soya, orange et ail

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG**

Mayonnaise ail noir et miso

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

Mignonnettes maison

TARTARE DE SAUMON

Fenouil, orange, argousier, herbes fraîches, croûtons

CEVICHE DE PÉTONCLE **SG**

Fraises, rhubarbe, lime

PLATEAU DE LA MER

Huîtres, tartare de saumon, ceviche de pétoncle, arrivages du jour

LES PLANCHES

LA PLANCHE D'ICI

Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS

Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, croûtons

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA

Bresaola, salsa pêches-jalapeños grillés, gel coriandre-jalapeño, amandes, pain

PÉTONCLES POÊLÉS

Crème de maïs et coco, crumble chorizo

TARTARE DE CANARD

Poire, coeurs d'artichaut, poivre rose, fromage de chèvre La Beurrasse, croûtons

SALADE REPAS **VG** **SG**

Mesclun, concombre, radis melon, amandes, croûtons focaccia, vinaigrette crémeuse soya et orange

MOSAÏQUE DE PIEUVRE **SG**

Crème fouettée au basilic, tapenade olives et pomme verte, gel de poivrons rouges grillés

HOUMOUS DE COURGETTES **VG**

Halloumi, dukkah amandes, pois chiches

CROQUETTES DE BRANDADE

Poisson, pomme de terre, concombre, pomme verte, sauce aigrette, mornay au homard

TORTELLINI

Saumon fumé et ricotta, crème poireaux et laurier, Louis d'Or

TAGLIATELLE

Lardons, ail noir, carbonara

POISSON DU MOMENT

RISOTTO DU MOMENT



Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.



VÉGÉTARIEN



VÉGÉTALIEN



SANS GLUTEN



DINNER

MENU

WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Leeks, bacon, Louis d'Or cheese

OLIVES **VL** **SG** 6
Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA **VG** 6
Whipped butter of the moment

GASPACHO **VL** 10
Bell peppers, raspberries, watermelon, almond dukkah

GREEN SALAD **VG** **SG** 7
Watermelon radish, cucumber, soy, orange and garlic dressing

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8
Black garlic and miso mayonnaise

RAW BAR

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45
House mignonnettes

SALMON TARTARE 26
Fennel, orange, sea buckthorn, fresh herbs, croutons

SCALLOP CEVICHE **SG** 18
Strawberry, rhubarb, lime

SEAFOOD PLATTER 55
Fresh oysters, salmon tartare, scallop ceviche, catches of the day

BOARDS

BOARD FROM HERE 35
Selection of cheeses and charcuteries from Québec, pickles, croutons

BOARD FROM THERE 35
Selection of cheeses and charcuteries from the world, pickles, croutons

TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA 22
Bresaola, grilled peach-jalapeño salsa, cilantro-jalapeño jelly, almonds, bread

SEARED SCALLOPS 26
Cream of corn and coconut, chorizo crumble

DUCK TARTARE 26
Pear, artichoke hearts, peppercorn, La Beurrasse goat cheese, croutons

HEARTY SALAD **VG** **SG** 18
Mesclun, cucumber, watermelon radish, almonds, focaccia croutons, creamy soy and orange dressing

OCTOPUS MOSAIC **SG** 24
Basil whipped cream, olive and green apple tapenade, grilled bell pepper gel

ZUCCHINI HUMMUS **VG** 18
Halloumi, almond dukkah, chickpeas

FISH CAKES 22
Potatoes, cucumber, green apple, sour sauce, lobster mornay

TORTELLINI 28
Smoked salmon and ricotta, leek and bay cream, Louis d'Or

TAGLIATELLE 28
Bacon, black garlic, carbonara

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE DAY 28



MENU BRUNCH

DISPONIBLE LES WEEKENDS ENTRE 11H ET 15H30



POUR PATIENTER...

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Poireaux, lardons, Louis d'Or

OLIVES **VL** **SG** 6
Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG** 6
Beurre fouetté du moment

GASPACHO **VL** 10
Poivrons, framboises, melon d'eau, dukkah amandes

VERDURE **VG** 7
Radis melon, concombre, vinaigrette soya, orange et ail

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise ail noir et miso



LES PLANCHES

LA PLANCHE D'ICI 35
Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS 35
Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, croûtons

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45
Mignonnettes maison

TARTARE DE SAUMON 26
Fenouil, orange, argousier, herbes fraîches, croûtons

PLATEAU DE LA MER 55
Huîtres, tartare de saumon, ceviche pétoncle, arrivages du moment

SPÉCIALITÉS

GRAVLAX DE SAUMON 18
Crème sûre aux herbes, caméline, croûtons

TARTINE DE CHAMPIGNONS **VG** 18
Pain multigrains, champignons, ricotta fouettée, oeuf poché

PAIN DORÉ BORÉAL **VG** 20
Pain brioché, camerise, ganache montée au mélilot, gel argousier

PAIN DORÉ SUCRÉ SALÉ 24
Pain brioché, chutney pommes et lardons, sauce foie gras, oeuf poché

CROISSANT DÉJEUNER 18
Bacon, mayo béarnaise, frittata, roquette, tomate

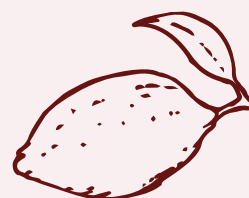
OEUFS EN PURGATOIRE **VG** 18
Puttanesca, oeufs, feta, naan, herbes fraîches

GALETTE SARRASIN **VG** **SG** 22
Mornay, asperges, herbes fraîches
Extra: Gravlax +8

NOS TAPAS CLASSIQUES

BURRATINA 22
Bresaola, salsa pêches-jalapenos grillés, gel coriandre-jalapeno, amandes, pain

TARTARE DE CANARD 26
Poire, coeurs d'artichaut, poivre rose, fromage de chèvre La Beurrasse, croûtons



VG VÉGÉTARIEN **VL** VÉGÉTALIEN **SG** SANS GLUTEN

Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.

BRUNCH

MENU

AVAILABLE ON THE WEEKENDS BETWEEN 11AM & 3:30PM



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Leeks, bacon, Louis d'Or cheese

OLIVES **VL** **SG**

Mix of olives



6

HOMEMADE FOCACIA **VG**

Whipped butter of the moment

6

GASPACHO **VL**

Bell peppers, raspberries, watermelon, almonds dukkah

10

GREEN SALAD **VG**

Watermelon radish, cucumber, soy, orange and garlic dressing

7

POTATO WEDGES **VG** **SG**

Black garlic & miso mayo

8

BOARDS

BOARD FROM HERE

Selection of cheeses and charcuteries from Quebec, pickles, croutons

35

BOARD FROM THERE

Selection of cheeses and charcuteries from the world, pickles, croutons

35

RAW BAR

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

House mignonnettes

SALMON TARTARE

Fennel, orange, sea buckthorn, fresh herbs, croutons

26

SEAFOOD PLATTER

Oysters, salmon tartare, scallop ceviche, catches of the day

55

SPECIALTY

SALMON GRAVLAX

Herb sour cream, camelina, croutons

18

MUSHROOM TOAST **VG**

Multigrain bread, mushrooms, whipped ricotta, poached egg

18

BOREAL FRENCH TOAST **VG**

Brioche bread, honeyberry, sweet clover ganache, sea buckthorn gel

20

SWEET & SAVORY FRENCH TOAST

Brioche bread, apple and bacon chutney, foie gras sauce, poached egg

24

BREAKFAST CROISSANT

Bacon, bearnaise mayo, frittata, arugula, tomato

18

EGGS IN PURGATORY **VG**

Puttanesca, eggs, feta, naan, fresh herbs

18

BUCKWHEAT CREPE **VG** **SG**

Mornay, asparagus, fresh herbs
Extra: Gravlax +8

22

OUR CLASSIC TAPAS

BURRATINA

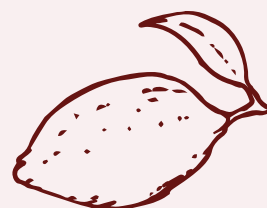
Bresaola, grilled peach-jalapeño salsa, cilantro-jalapeño jelly, almonds, bread

22

DUCK TARTARE

Pear, artichoke hearts, pink peppercorn, La Beurrasse goat cheese, croutons

26



VG VEGETARIAN

VL VEGAN

SG GLUTEN FREE

Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.

SE SUCRER LE BEC

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS

MRS. FREEZE VL SG	5
Camerise, pêche-framboise, ou agrumes	
CHOU VG	12
Ganache chocolat blanc et mélilot, compoté du moment, dulce de leche	
TIRAMISU VG	14
Café, mascarpone, vin Marsala	
VERRINE VG	12
Fraise, rhubarbe, ganache chocolat blanc et coco	
PLATEAU DE FROMAGES	16
Fromages du moment, marinades, croûtons	
GLACE / AFFOGATO VG SG	6
Vanille ou caramel	
Extra : Corretto !	

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA VG	15
CAFÉ ALÉA CRÈME BRÛLÉE VG	15
ZEST-PRESSO-TINI	16
HOT SHOT	7.5

VG VÉGÉTARIEN **VL** VÉGÉTALIEN **SG** SANS GLUTEN

Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.

FOR YOUR SWEET TOOTH

DESSERT MENU

DESSERTS

MRS. FREEZE VL SG	5
Honeyberry, peach-raspberry, or citrus	
CHOU VG	12
White chocolate ganache and melissa, compote of the moment, dulce de leche	
TIRAMISU VG	14
Coffee, mascarpone cream, Marsala wine	
VERRINE VG	12
Strawberry, rhubarb, white chocolate and coconut ganache	
CHEESE PLATTER	16
Selection of cheeses, marinades, croûtons	
ICE CREAM / AFFOGATO VG SG	6
Vanilla or caramel	
Extra : Corretto !	

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA VG	15
ALÉA CRÈME BRÛLÉE LIQUOR VG	15
ZEST-PRESSO-TINI	16
HOT SHOT	7.5

VG VEGETARIAN **VL** VEGAN **SG** GLUTEN FREE

Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.

JAMAIS TROP TARD

MENU SNACK

DISPONIBLE ENTRE 14H30 ET 17H ET APRÈS 22H

VERDURE **VG** **SG** 7

Radis melon, concombre, vinaigrette soya, orange et ail

GASPACHO **VL** 10

Poivrons, framboises, melon d'eau, dukkah amandes

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8

Mayonnaise du moment

OLIVES **VL** **SG** 6

Mélange d'olives



FOCACCIA MAISON **VG** 6

Beurre fouetté du moment

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

Mignonnettes maison

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14

Poireaux, lardons, Louis d'Or

LA PLANCHE D'ICI 35

Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS 35

Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, croûtons

PLATEAU DE LA MER 55

Huîtres, tartare de saumon, ceviche de pétoncle, arrivages du jour



VG VÉGÉTARIEN **VL** VÉGÉTALIEN **SG** SANS GLUTEN

Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.

NEVER TOO LATE

SNACK MENU

AVAILABLE FROM 2:30PM TO 5PM AND AFTER 10PM

GREEN SALAD **VG** **SG** 7

Watermelon radish, cucumber, soy, orange and garlic dressing

GASPACHO **VL** 10

Bell peppers, raspberries, watermelon, almond dukkah

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8

Mayo of the moment

OLIVES **VL** **SG** 6

Mix of olives



HOMEMADE FOCACCIA **VG** 6

Whipped butter of the moment

FRESH OYSTERS • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

House mignonnettes

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14

Leeks, bacon, Louis d'Or cheese

BOARD FROM HERE 35

Selection of cheese and charcuteries from Quebec, pickles, croûtons

BOARD FROM THERE 35

Selection of cheese and charcuteries from the world, pickles, croûtons

SEAFOOD PLATTER 55

Fresh oysters, salmon tartare, scallop ceviche, catches of the day



VG VEGETARIAN **VL** VEGAN **SG** GLUTEN FREE

Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.