

MENU MIDI



POUR PATIENTER...

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 SG	5 - 10 - 14
Poireaux, lardons, Louis d'Or	
GASPACHO VL	12
Poivrons, fraises, basilic, dukkah	
OLIVES VL SG	6
Mélange d'olives	
FOCACCIA MAISON VG	5
Accompagnement du moment	
VERDURE DU MOMENT VL SG	5
Légumes de saison	
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE VG SG	8
Mayonnaise du moment	

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	12 - 24 - 45
6 huîtres : 1 mignonnette au choix 12 et + : 3 mignonnettes	
La classique, Pêche-basilic, Jalapeño-lime	
TARTARE DE SAUMON	26
Fenouil, orange, argousier, herbes fraîches, croûtons	
CEVICHE DE PÉTONCLE SG	18
Fraises, rhubarbe, lime, mélisse	
PLATEAU DE LA MER	40
Huîtres, bouchées de tartare de saumon, ceviche de pétoncle, arrivages du moment	

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA	21
Bresaola, salsa pêches-jalapeños grillés, gel coriandre-jalapeño, pain	
PÉTONCLES POÊLÉS	26
Maïs, chorizo	
TARTARE DE CANARD	26
Poire, coeur d'artichaut, poivre rose, fromage de chèvre, croûtons	
PIEUVRE GRILLÉE SG	21
Pêches, pomme verte, tomatillo	
HOUMOUS DE COURGETTES VG	18
Halloumi, dukkah amandes	
ASPERGES	20
Homard, gribiche, amandes, croûtons	
TORTELLINI	29
Mousse de saumon, crème poireaux et laurier, ricotta	
TAGLIATELLE	26
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	
QUICHE & SALADE DU MOMENT	15
Choix du jour végétarien VG / avec viande	

LUNCH

MENU



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 SG	5 - 10 - 14
Leeks, bacon, Louis d'Or cheese	
GASPACHO VL	12
Bell pepper, strawberry, basil, dukkah	
OLIVES VL SG	6
Mix of olives	
HOMEMADE FOCACCIA VG	5
Spread of the moment	
GREEN SALAD VL SG	5
Seasonal vegetables	
POTATO WEDGES VG SG	8
Mayo of the moment	

BOARDS

BOARD FROM HERE	35
Selection of cheeses and charcuteries from Quebec, pickles, croûtons	
BOARD FROM THERE	35
Selection of cheeses and charcuteries from the world, pickles, croûtons	

RAW BAR

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 SG	12 - 24 - 45
6 oysters : 1 choice of mignonnette	
12 and + : 3 mignonnettes	
The classic, Peach-basil, Jalapeño-lime	
SALMON TARTARE	26
Fennel, orange, sea buckthorn, fresh herbs, croûtons	
SCALLOP CEVICHE SG	18
Strawberry, rhubarb, lime, melissa	
SEAFOOD PLATTER	40
Oysters, salmon tartare bites, scallop ceviche, catches of the moment	

TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA	21
Bresaola, grilled peach-jalapeño salsa, cilantro-jalapeño jelly, bread	
SEARED SCALLOPS	26
Corn, chorizo	
DUCK TARTARE SG	26
Pear, artichoke heart, peppercorn, goat cheese, croûtons	
GRILLED OCTOPUS	21
Peaches, green apple, tomatillo	
ZUCCHINI HUMMUS	18
Halloumi, almond dukkah	
ASPARAGUS	20
Lobster, gribiche, almonds, croûtons	
TORTELLINI	29
Salmon mousse, leek and bay cream, ricotta	
TAGLIATELLE	26
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	
QUICHE & SALAD OF THE MOMENT	15
Daily vegetarian VG / with meat options	

MENU SOIR



POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 5 - 10 - 14
Poireaux, lardons, Louis d'Or

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

FOCACCIA MAISON **VG** 5
Accompagnement du moment

VERDURE DU MOMENT **VL** **SG** 5
Légumes de saison

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise du moment

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 12 - 24 - 45
6 huîtres : 1 mignonnette au choix
12 et + : 3 mignonnettes
La classique, Pêche-basilic, Jalapeño-lime

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

CEVICHE DE PÉTONCLE **SG** 18
Fraises, rhubarbe, lime, mélisse

PLATEAU DE LA MER 40
Huîtres, bouchées de tartare de saumon, ceviche de pétoncle, arrivages de saison



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

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 21
Bresaola, salsa pêches-jalapeños grillés, gel coriandre-jalapeño, pain

PÉTONCLES POÊLÉS 26
Maïs, chorizo

TARTARE DE CANARD 26
Poire, coeur d'artichaut, poivre rose, fromage de chèvre, croûtons

PIEUVRE GRILLÉE **SG** 21
Pêches, pomme verte, tomatillo

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

ASPERGES 20
Homard, gribiche, amandes, croûtons

TORTELLINI 29
Mousse de saumon, crème poireaux et laurier, ricotta

TAGLIATELLE 26
Lardons, ail noir, carbonara

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28

DINNER

MENU



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 5 - 10 - 14
Leeks, bacon, Louis d'Or cheese

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

HOMEMADE FOCACCIA **VG** 5
Spread of the moment

GREEN SALAD **VL** **SG** 5
Seasonal vegetables

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8
Mayo of the moment

RAW BAR

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 12 - 24 - 45
6 oysters : 1 choice of mignonnette
12 and + : 3 mignonnettes

The classic, Peach-basil, Jalapeño-lime

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

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

SEAFOOD PLATTER 40
Fresh oysters, salmon tartare bites, scallop ceviche, catches of the moment



BOARDS

BOARD FROM HERE 35
Selection of cheese and charcuteries from Québec, pickles, croûtons

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

TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA 21
Bresaola, grilled peach-jalapeño salsa, cilantro-jalapeño jelly, bread

SEARED SCALLOPS 26
Corn, chorizo

DUCK TARTARE 26
Pear, artichoke hearts, peppercorn, goat cheese, croûtons

GRILLED OCTOPUS **SG** 21
Peach, green apple, tomatillo

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

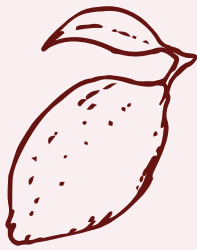
ASPARAGUS 20
Lobster, gribiche, almonds, croûtons

TORTELLINI 29
Salmon mousse, leek and bar cream, ricotta

TAGLIATELLE 26
Lardons, ail noir, carbonara

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE DAY 28



MENU BRUNCH

DISPONIBLE LES WEEKENDS ENTRE 11H ET 14H

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 22
Pain brioché, chutney pommes et lardons, sauce foie gras

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

BURRATINA 21
Bresaola, salsa pêches-jalapeños grillés, gel coriandre-jalapeño, pain

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

GALETTE SARRASIN **VG** **SG** 22
Mornay aux herbes, asperges
Extra: homard +10

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

TARTARE DE CANARD 26
Poire, coeur d'artichaut, poivre rose, fromage de chèvre, croûtons

QUICHE ET SALADE DU MOMENT 15
Choix végétarien **VG** / avec viande

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

VERDURE DU MOMENT **VL** 5
Légumes de saison

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise du moment

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

FOCACCIA MAISON **VG** 5
Accompagnement du moment

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 12 - 24 - 45
6 huîtres : 1 mignonnette au choix
12 et + : 3 mignonnettes
La classique, Pêche-basilic, Jalapeño-lime

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 5 - 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 40
Huîtres, bouchées tartare de saumon, ceviche pétoncle, arrivages de saison



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 & 2PM

SPECIALTY

SALMON GRAVLAX 18
Herb sour cream, camelina, croûtons

MUSHROOM TOAST **VG** 18
Multigrain bread, mushrooms, whipped ricotta, poached egg

BOREAL FRENCH TOAST **VG** 20
Brioche bread, honeyberry, sweet clover ganache, sea buckthorn gel

SWEET & SAVOURY FRENCH TOAST 22
Brioche bread, apple and bacon chutney, foie gras sauce

BREAKFAST CROISSANT 18
Bacon, bearnaise mayo, frittata, arugula, tomato

BURRATINA 21
Bresaola, grilled peach-jalapeño salsa, cilantro-jalapeño jelly, bread

EGGS IN PURGATORY **VG** 18
Puttanesca, eggs, feta, naan, fresh herbs

BUCKWHEAT CREPE **VG** **SG** 22
Mornay sauce, herbs, asparagus
Extra: lobster +10

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

DUCK TARTARE 26
Pear, artichoke heart, peppercorn, goat cheese, croûtons

QUICHE AND SALAD OF THE MOMENT 15
Daily vegetarian **VG** / meat options

TAPAS TO SHARE... OR NOT

GREEN SALAD **VL** 5
Seasonal vegetables

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8
Mayo of the moment

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

HOMEMADE FOCACCIA **VG** 5
Spread of the moment

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 12 - 24 - 45
6 oysters : 1 choice of mignonnette
12 and + : 3 mignonnettes
The classic, Peach-basil, Jalapeño-lime

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 5 - 10 - 14
Leeks, bacon, Louis d'Or cheese

BOARD FROM HERE 35
Selection of cheeses and charcuteries from Quebec, pickles, croûtons

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

SEAFOOD PLATTER 40
Oysters, salmon tartare bites, scallop ceviche, catches of the moment



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, fraise dulce de leche	
TIRAMISU VG	14
Café, mascarpone, vin Marsala	
VERRINE VG	12
Pamplemousse, noix de coco, lime	
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, strawberry, dulce de leche	
TIRAMISU VG	14
Coffee, mascarpone cream, Marsala wine	
VERRINE VG	12
Grapefruit, coconut, lime	
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 14H ET 17H ET APRÈS 22H

VERDURE **VL** 5
Légumes de saison



GASPACHO **VL** 12
Poivrons, fraises, basilic, dukkah

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise du moment

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

FOCACCIA MAISON **VG** 5
Accompagnement du moment

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 12 - 24 - 45
6 huîtres : 1 mignonnette au choix
12 et + : 3 mignonnettes
La classique, Pêche-basilic, Jalapeño-lime

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 5 - 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 40
Huîtres, bouchées de tartare de saumon, ceviche de pétoncle, arrivages de saison



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 2PM TO 5PM AND AFTER 10PM

GREEN SALAD **VL** 5
Seasonal vegetables



GASPACHO **VL** 12
Bell pepper, strawberry, basil, dukkah

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8
Mayo of the moment

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

HOMEMADE FOCACCIA **VG** 5
Spread of the moment

FRESH OYSTERS • 6 / 12 / 24 **SG** 12 - 24 - 45
6 oysters : 1 choice of mignonnette
12 and + : 3 mignonnettes
The classic, Peach-basil, Jalapeño-lime

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 5 - 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 40
Fresh oysters, salmon tartare bites, scallop ceviche, catches of the moment



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

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