

MENU BRUNCH

DISPONIBLE LES WEEKENDS ENTRE 11H ET 15H30



POUR PATIENTER...

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14
Chapelure aux herbes, louis d'or

OLIVES VL SG 6
Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON VG 6
Beurre fouetté du moment

VERDURE VG 7
Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

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 TRUITE 26
Pommes vertes à la caméline et au sumac, herbes fraîches, graines de caméline, crème sûre

TARTARE DE CERF 26
Mayonnaise échalote et sauge, gel camerise, sauge frite, noisette torréfiées

PLATEAU TERRE ET MER 55
Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivages du moment

SPÉCIALITÉS

BAGEL AU GRAVLAX DE SAUMON 20
Bagel plein goût, ricotta fouettée, gravlax maison, verdure

PAIN DORÉ CROUSTADE AUX POMMES VG 20
Pain brioché, beurre de pomme, pommes au caramel salé, ganache chocolat blanc et épices d'automne, crumble avoine

PAIN DORÉ CHOCO BANANE VG 20
Pain brioché, banane torchée, crémeux chocolat banane, ganache chocolat noir, crumble avoine

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

CROISSANT DÉJEUNER 20
Frittata, mayo béarnaise, bacon du fumoir Gosselin, roquette, tomate, verdure

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

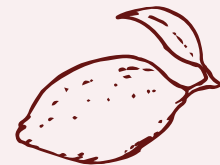
BURRATINA 22
Compoté de figues, figues fraîches, prosciutto, amandes, pain multigrain

DESSERTS

CHOU VG 12
Ganache chocolat blanc, dulce de leche, poire pochée au vin rouge

TARTE À LA CITROUILLE VG 12
Crèmeux à la citrouille, ganache chocolat blanc, amande, dulce de leche

VERRINE VG 12
Mousseline café, ganache chocolat noir, tuile craquante



BRUNCH

MENU

AVAILABLE DURING THE WEEKENDS BETWEEN 11H ET 15H30



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14
Fresh herb bread crust, louis d'or cheese

OLIVES VL SG 6
Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA VG 6
Whipped butter of the moment



GREEN SALAD VG 7
Watermelon radish, cucumber, chef's dressing

POTATO WEDGES VG SG 8
Black garlic and miso mayonnaise

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

RAW BAR

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

TROUT TARTARE 26
Camelina and sumac seasoned green apples, fresh herbs, camelina seeds, sour cream

DEER TARTARE 26
Sage and shallot mayonnaise, honey berry gel, fried sage, roasted hazelnuts

LAND AND SEA PLATTER 55
Fresh oysters, trout tartare, deer tartare, catch of the day

SPECIALITY

SALMON GRAVLAX BAGEL 20
Everything bagel, whipped ricotta, homemade gravlax, green salad

APPLE CRUMBLE FRENCH TOAST VG 20
Brioche bread, apple butter, salted caramel apple, white chocolate ganache and pumpkin spice, oat crumble

BANANA-CHOCOLATE FRENCH TOAST VG 20
Brioche bread, torched banana, banana-chocolate cremeux, dark chocolate ganache, oat crumble

SWEET AND SAVORY FRENCH TOAST 24
Brioche bread, apple and bacon chutney, foie gras sauce, poached egg

BREAKFAST CROISSANT 20
Bacon, bearnaise mayo, frittata, arugula, tomato

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

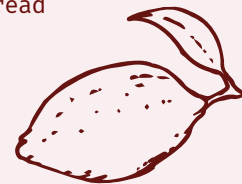
BURRATINA 22
Fig compote, fresh figs, prosciutto, almonds, multigrain bread

DESSERTS

CHOU VG 12
White chocolate ganache, dulce de leche, red wine poached pear

PUMPKIN PIE VG 12
Pumpkin cremeux, white chocolate ganache, dulce de leche

VERRINE VG 12
Coffee mousseline cream, dark chocolate ganache, crispy tuile



VG VEGETARIAN

VL VEGAN

SG GLUTEN FREE

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

MENU

MIDI

DISPONIBLE EN SEMAINE ENTRE 11H ET 14H30



TAPAS À PARTAGER... OU PAS

PÉTONCLES POÊLÉS **SG** 28
Purée de courge butternut, chips de panais

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

MILLE FEUILLE AUX CHAMPIGNONS **VG** 17
Purée de céleri-rave, shiitake, sauce crémeuse à la truffe, noisettes

TRIOLOGIE DE L'ESPOIR **SG VG** 18
Betteraves rouges, betteraves jaunes marinées, chioggia, feta, amandes, herbes fraîches 

FILET DE PORC 28
Pain d'épices maison, purée de panais, sauce aux pommes, chips de topinambours

LES CAROTTES SOLIDAIRES **VG** 16
Carottes, ricotta fouettée, herbes fraîches, graines de tournesol, croûtons 

TARTELETTE À L'OIGNON **VG** 14
Crème sûre aux cipollini grillés, oignons rouges marinés, poireaux frits

PORCHETTA MAISON **SG** 24
Rémoulade céleri-rave et pomme

GNOCCHI DE RICOTTA **VG** 28
Courge butternut, graines de moutarde marinées, ricotta, sauge

ORECCHIETTE 28
Pois verts, lardons, ricotta, menthe

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28



MIDI EXPRESS

SANDWICH SUR FOCACCIA MAISON 16

- Rillettes de poisson, ricotta, oignons marinés, fenouil croquant, roquette
- Tempeh grillé, composté de figue, pomme, **VL** provolone fumé vegan, roquette
- Prosciutto, crème sûre à l'oignon, confit d'oignons, concombres marinés, roquette

POUR PATIENTER...

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14
Chapelure aux herbes, louis d'or

OLIVES **VL SG** 6
Mélange d'olives

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

VERDURE DU MOMENT **VG SG** 6
Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

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

BURRATINA 24
Compoté de figues, figues fraîches, prosciutto, amandes, pain multigrains

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 TRUITE 26
Pomme verte à la caméline et au sumac, herbes fraîches, graines de caméline, crème sûre

TARTARE DE CERF 26
Mayonnaise échalote et sauge, gel de camerise, sauge frite, noisettes torréfiées

PLATEAU TERRE ET MER 55
Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivages du moment



LUNCH

MENU

AVAILABLE WEEKDAYS FROM 11AM TO 2:30PM



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTER • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14

Fresh herb breadcrust, louis d'or cheese

OLIVES VL SG 6

Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA VG 6

Whipped butter of the moment

GREEN SALAD VG SG 6

Watermelon radish, cucumber, chef's dressing

POTATO WEDGES VG SG 8

Black garlic and miso mayonnaise

BURRATINA 24

Fig compote, fresh figs, prosciutto, almonds, multigrain bread

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

RAW BAR

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

House mignonnettes

TROUT TARTARE 26

Camelina and sumac seasoned green apples, fresh herbs, camelina seeds, sour cream

DEER TARTARE 26

Sage and shallots mayonnaise, honey berry gel, fried sage, roasted hazelnut

LAND AND SEA PLATTER 55

Fresh oysters, trout tartare, deer tartare, catches of the day

TAPAS TO SHARE... OR NOT

SEARED SCALLOPS SG 28

Butternut squash puree, parsnip chips

OCTOPUS MOSAIC SG 24

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

MUSHROOM MILLE FEUILLE VG 17

Celeriac puree, shiitake, creamy truffle sauce, roasted hazelnuts

TRILOGY OF HOPE SG VG 18

Red beets, marinated yellow beets, chioggia, feta, almonds, fresh herbs



PORK TENDERLOIN 28

Homemade ginger bread, parsnip puree, apple sauce, jerusalem artichoke chips

SOLIDARY CARROTS VG 16

Carrots, whipped ricotta, fresh herbs, sunflower seeds, croutons



ONION TARTLET VG 14

Roasted cipollini sour cream, marinated red onions, fried leeks

HOMEMADE PORCHETTA SG 24

Celeriac and apple remoulade

RICOTTA GNOCCHI VG 28

Butternut squash, marinated mustard seeds, ricotta, sage

ORECCHIETTE 28

Green peas, bacon, ricotta, mint

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE DAY 28



EXPRESS LUNCH

HOMEMADE FOCACCIA SANDWICH 16

- Fish rillettes, ricotta, marinated onions, crunchy fennel, arugula
- Grilled tempeh, fig compote, apple, vegan VL smoked provolone, arugula
- Prosciutto, onion sour cream, onion confit, marinated cucumber, arugula

VG VEGETARIAN

VL VEGAN

SG GLUTEN FREE



1\$/DISH DONATED
TO THE PROGRAM



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



MENU SOIR

POUR PATIENTER

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

Chapelure aux herbes, louis d'or

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

Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG** 6

Beurre fouetté du moment

VERDURE **VG** **SG** 6

Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

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

Mayonnaise ail noir et miso

BURRATINA 24

Compoté de figues, figues fraîches, prosciutto, amandes, pain multigrains

BAR À CRU

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

Mignonnettes maison

TARTARE DE TRUITE 26

Pomme verte à la caméline et au sumac, herbes fraîches, graines de caméline, crème sûre

TARTARE DE CERF 26

Mayonnaise échalote et sauge, gel de camerise, sauge frite, noisettes torréfiées

PLATEAU TERRE ET MER 55

Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivages du jour

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

PÉTONCLES POÊLÉS **SG** 28

Purée de courge butternut, chips de panais

MOSAÏQUE DE PIEUVRE **SG** 24

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

MILLE FEUILLE AUX CHAMPIGNONS **VG** 17

Purée de céleri-rave, shiitake, sauce crémeuse à la truffe, noisettes

TRILOGIE DE L'ESPOIR **SG** **VG** 18

Betteraves rouges, betteraves jaunes marinées, chioggia, feta, amandes, herbes fraîches 

FILET DE PORC 28

Pain d'épices maison, purée de panais, sauce aux pommes, chips de topinambours

LES CAROTTES SOLIDAIRES **VG** 16

Carottes, ricotta fouettée, herbes fraîches, graines de tournesol, croûtons 

TARTELETTE À L'OIGNON **VG** 14

Crème sûre aux cipollini grillés, oignons rouges marinés, poireaux frits

PORCHETTA MAISON **SG** 24

Rémoulade céleri-rave et pomme

GNOCCHI DE RICOTTA **VG** 28

Courge butternut, graines de moutarde marinées, ricotta, sauge

ORECCHIETTE 28

Pois vert, lardons, ricotta, menthe

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28





MENU DINNER

WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTER • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14
Fresh herb breadcrumb, louis d'or cheese

OLIVES VL SG 6
Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA VG 6
Whipped butter of the moment

GREEN SALAD VG SG 6
Watermelon radish, cucumber, chef's dressing

POTATO WEDGES VG SG 8
Black garlic and miso mayonnaise

BURRATINA 24
Fig compote, fresh figs, prosciutto, almonds, multigrains bread

RAW BAR

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

TROUT TARTARE 26
Camelina and sumac seasoned green apples, fresh herbs, camelina seeds, sour cream

DEER TARTARE 26
Sage and shallots mayonnaise, honey berry gel, fried sage, roasted hazelnuts

LAND AND SEA PLATTER 55
Fresh oysters, trout tartare, deer tartare, 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

SEARED SCALLOPS SG 28
Butternut squash puree, parsnip chips

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

MUSHROOM MILLE FEUILLE VG 17
Celeriac puree, shiitake, creamy truffle sauce, hazelnuts

TRILOGY OF HOPE SG VG 18
Red beets, marinated yellow beets, chioggia, feta, almonds, fresh herbs

PORK TENDERLOIN 28
Homemade ginger bread, parsnip puree, apple sauce, jerusalem artichoke chips

SOLIDARY CARROTS VG 16
Carrots, whipped ricotta, fresh herbs, sunflower seeds, croutons

ONION TARTLET VG 14
Grilled cipollini sour cream, marinated red onions, fried leeks

HOMEMADE PORCHETTA SG 24
Celeriac and apple remoulade

RICOTTA GNOCCHI VG 28
Butternut squash, marinated mustard seeds, ricotta, sage

ORECCHIETTE 28
Green pees, bacon, ricotta, mint

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE DAY 28



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



1\$/DISH DONATED
TO THE PROGRAM



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 ou agrumes	
CHOU VG	12
Ganache chocolat blanc, dulce de leche, poire pochée au vin rouge	
TARTE À LA CITROUILLE VG	12
Crèmeux à la citrouille, ganache chocolat blanc, dulce de leche	
VERRINE VG	12
Mousseline café, ganache chocolat noir, tuile craquante	
PLATEAU DE FROMAGES	16
Fromages du moment, marinades, croûtons	
GLACE / AFFOGATO VG SG	6
Vanille ou caramel	
Extra : Corretto !	

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA	15
CAFÉ ALÉA CRÈME BRÛLÉE	15
SOUFFLÉ-SPRESSO-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 or citrus	
CHOU VG	12
White chocolate ganache, dulce de leche, red wine poached pear	
PUMPKIN PIE VG	12
Pumpkin cremeux, white chocolate ganache, dulce de leche	
VERRINE VG	12
Coffee mousseline cream, dark chocolate ganache, crispy tuile	
CHEESE PLATTER	16
Selection of cheeses, marinades, croûtons	
ICE CREAM / AFFOGATO VG SG	6
Vanilla or caramel	
Extra : Corretto !	

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA	15
ALÉA CRÈME BRÛLÉE LIQUOR	15
SOUFFLÉ-SPRESSO-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 maison

BURRATINA 24

Compoté de figes, figes fraîches, prosciutto, amandes, pain multigrains

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

Mayonnaise ail noir et miso

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 6 - 10 - 14

Chapelure aux herbes, 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 TERRE ET MER 55

Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, 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, chef's dressing

BURRATINA 24

Fig compote, fresh figs, prosciutto, almonds, multigrain bread

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

Fresh herb breadcrust, 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, trout tartare, deer tartare, 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.