

MENU BRUNCH

DISPONIBLE LES WEEKENDS ENTRE 11H ET 15H30



POUR PATIENTER...

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

Mornay, louis d'or, chapelure

OLIVES VL SG

Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON VG

Beurre fouetté du moment

VERDURE VG

Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE VG SG

Mayonnaise ail noir et miso

BRIOCHE AUX ESCARGOTS

Beurre à l'ail noir



LES PLANCHES

LA PLANCHE D'ICI

Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, confit d'oignons, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS

Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, confit d'oignons, croûtons

BAR À CRU

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

Mignonnettes maison

TARTARE DE TRUITE

Yogourt au maïs, tomates séchées, amandes, feta

TARTARE DE CERF

Marmelade de champignons, purée à l'ail noir, topinambour frit

PLATEAU TERRE ET MER

Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment

SPÉCIALITÉS

BAGEL AU GRAVLAX DE SAUMON

Bagel plein goût, ricotta fouettée, gravlax maison, verdure

PAIN DORÉ CROUSTADE AUX POMMES VG

Pain brioché, beurre de pomme, pommes au caramel salé, ganache chocolat blanc et épices d'automne, crumble avoine

PAIN DORÉ CHOCO BANANE VG

Pain brioché, banane torchée, crémeux chocolat banane, ganache chocolat noir, crumble avoine

PAIN DORÉ SUCRÉ SALÉ

Pain brioché, chutney pommes et lardons, sauce foie gras, oeuf poché

CROISSANT DÉJEUNER

Frittata, mayo béarnaise, bacon du fumoir Gosselin, roquette, verdure

OEUFS EN PURGATOIRE VG

Puttanesca, oeufs coulants, feta, focaccia maison, herbes fraîches

BURRATINA

Purée de betteraves, proscuitto, amandes, confit de canneberges et d'oignons, pain multigrains

DESSERTS

PAVLOVA FORÊT NOIRE SG VG

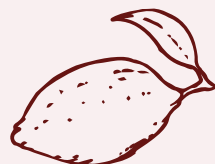
Meringue, crémeux chocolat noir, griottes

ENTREMET CHOCO-POIRE VG

Mousse et poire au caramel, biscuit cuillère, ganache chocolat blanc

CRÈME CATALANE SG VG

Compoté vanille et canneberge, tuile craquante



BRUNCH

MENU

AVAILABLE DURING THE WEEKENDS BETWEEN 11H ET 15H30



WHILE YOU WAIT...

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

Mornay, louis d'or cheese, bread crumbs

OLIVES VL SG

Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA VG

Whipped butter of the moment

GREEN SALAD VG

Watermelon radish, cucumber, chef's dressing

POTATO WEDGES VG SG

Black garlic and miso mayonnaise

SNAILS BRIOCHE

Black garlic butter



BOARDS

BOARD FROM HERE

Selection of cheeses and charcuteries from Québec, pickles, onion confit, croutons

BOARD FROM THERE

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

RAW BAR

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

House mignonnettes

TROUT TARTARE

Corn yogurt, sundried tomatoes, almonds, feta

VENISON TARTARE

Mushroom marmelade, black garlic purée, fried jerusalem artichokes

LAND AND SEA PLATTER

Fresh oysters, trout tartare, venison tartare, catch of the day

SPECIALITY

SALMON GRAVLAX BAGEL

Everything bagel, whipped ricotta, homemade gravlax, green salad

APPLE CRUMBLE FRENCH TOAST VG

Brioche bread, apple butter, salted caramel apple, white chocolate ganache and pumpkin spice, oat crumble

BANANA-CHOCOLATE FRENCH TOAST VG

Brioche bread, torched banana, banana-chocolate cremeux, dark chocolate ganache, oat crumble

SWEET AND SAVORY FRENCH TOAST

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

BREAKFAST CROISSANT

Bacon from the Gosselin smokehouse, bearnaise mayo, frittata, arugula

EGGS IN PURGATORY VG

Puttanesca, runny eggs, feta, homemade focaccia, fresh herbs

BURRATINA

Beet purée, prosciutto, almonds, onion and cranberry confit, multigrain bread

DESSERTS

BLACK FOREST PAVLOVA SG VG

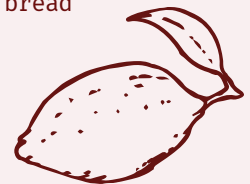
Meringue, dark chocolate, morello cherries

PEAR ENTREMET VG

Caramel pear and mousse, sponge cake, white chocolate ganache

CATALAN CREAM SG VG

Cranberry and vanilla compote, 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

BURRATINA 24
Purée de betteraves, proscuitto, amandes, confit de canneberges et d'oignons, pain multigrains

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 18
Gel de camerise, noisettes grillées, pain brioché maison

CHOUX DE BRUXELLES FAÇON CÉSAR 18
Vinaigrette miso et ail noir, pancetta, louis d'or, croûtons de focaccia maison

PIEUVRE **SG** 28
Piperade, chorizo, espuma au fromage bleu

CROQUE NORDIQUE 18
Pain brioché, mousse de crevettes, mayo épicée

BOUDIN MAISON **SG** 22
Chutney pommes-lardons, carottes, demi-glace

ÉTAGÉ DE CÉLERI-RAVE **VL SG** 18
Sauce amaretto et cardamome, croûte champignons-café, céleri croquant, amandes

ENDIVES BRAISÉES **SG** 16
Pancetta poêlée, ricotta fouettée, graines de tournesol, oignons marinés, herbes

JOUE DE BOEUF **SG** 28
Purée d'oignons grillés, cipollini rôtis, poireaux frits, sauce vin rouge

PAPPARDELLE AL RAGÙ 28
Sauce tomate à l'agneau, louis d'or, basilic

CAVATELLI **VG** 26
Sauce aux courgettes, olives, câpres, citron, louis d'or, feta

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28



MIDI EXPRESS

SANDWICH SUR FOCACCIA MAISON 16

- Gravlax de saumon, ricotta fouettée, oignons marinés, roquette
- Tempeh grillé, confit d'oignons et de canneberges, provolone fumé vegan, marmelade de champignons, roquette **VL**
- Porc effiloché, purée de champignons et ail noir, mayo à la sauge, roquette

POUR PATIENTER...

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14
Mornay, louis d'or, chapelure

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

BRIOCHE AUX ESCARGOTS 10
Beurre à l'ail noir

LES PLANCHES

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

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

BAR À CRU

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

TARTARE DE TRUITE 26
Yogourt au maïs, tomates séchées, amandes, feta

TARTARE DE CERF 26
Marmelade de champignons, purée à l'ail noir, topinambour frit

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

LUNCH

MENU

AVAILABLE WEEKDAYS FROM 11AM TO 2:30PM



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 6 - 10 - 14
Mornay, louis d'or cheese, bread crumbs

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 mayo

SNAILS BRIOCHE 10
Black garlic butter

BOARDS

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

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

RAW BAR

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

TROUT TARTARE 26
Corn yogurt, sundried tomatoes, almonds, feta

VENISON TARTARE 26
Mushroom marmelade, black garlic purée, fried jerusalem artichokes

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

TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA 24
Beet purée, proscuitto, almonds, onion and cranberry confit, multigrain bread

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE 18
Honeyberry gel, toasted hazelnuts, homemade brioche bread

CAESAR-STYLE BRUSSELS SPROUTS 18
Miso and black garlic dressing, pancetta, louis d'or, homemade focaccia croutons

OCTOPUS **SG** 28
Piperade, chorizo, blue cheese foam

SHRIMP BRIOCHE SANDWICH 18
Brioche bread, shrimp mousse, spicy mayo

HOMEMADE BLACK PUDDING **SG** 22
Apple and bacon chutney, carrots, demi-glaze

LAYERED CELERIAC **VL** **SG** 18
Amaretto and cardamom sauce, mushroom and coffee crust, crunchy celeri, almonds

BRAISED ENDIVED **SG** 16
Pan-fried pancetta, whipped ricotta, sunflower seeds, pickled onions, herbs

BEEF CHEEK **SG** 28
Grilled onion purée, roasted cipollini, fried leeks, red wine sauce

PAPPARDELLE AL RAGÙ 28
Lamb, tomato sauce, louis d'or cheese, basil

CAVATELLI **VG** 26
Zucchini sauce, olives, capers, lemon, louis d'or cheese, feta

CATCH OF THE MOMENT 32

RISOTTO OF THE MOMENT 28



EXPRESS LUNCH

HOMEMADE FOCACCIA SANDWICH 16

- Salmon gravlax, whipped ricotta, pickled onions, arugula
- Grilled tempeh, mushroom marmelade, onion and cranberry confit, smoked vegan provolone, arugula **VL**
- Pulled pork, mushroom and black garlic purée, sage mayo, arugula



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE

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

Mornay, louis d'or, chapelure

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

BRIOCHE AUX ESCARGOTS 10

Beurre à l'ail noir

BAR À CRU

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

Mignonnettes maison

TARTARE DE TRUITE 26

Yogourt au maïs, tomates séchées, amandes, feta

TARTARE DE CERF 26

Marmelade de champignons, purée à l'ail noir, topinambour frit

PLATEAU TERRE ET MER 55

Huîtres, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment

LES PLANCHES

LA PLANCHE D'ICI 35

Sélection de fromages et charcuteries du Québec, marinades, confit d'oignons, croûtons

LA PLANCHE D'AILLEURS 35

Sélection de fromages et charcuteries du monde, marinades, confit d'oignons, croûtons

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 24

Purée de betteraves, proscuitto, amandes, confit de canneberges et d'oignons, pain multigrains

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 18

Gel de camerise, noisettes grillées, pain brioché maison

CHOUX DE BRUXELLES FAÇON CÉSAR 18

Vinaigrette miso et ail noir, pancetta, louis d'or, croûtons de focaccia maison

PIEUVRE **SG** 28

Piperade, chorizo, espuma au fromage bleu

CROQUE NORDIQUE 18

Pain brioché, mousse de crevettes, mayo épicée

BOUDIN MAISON **SG** 22

Chutney pommes-lardons, carottes, demi-glace

ÉTAGÉ DE CÉLERI-RAVE **VL** **SG** 18

Sauce amaretto et cardamome, croûte champignons-café, céleri croquant, amandes

ENDIVES BRAISÉES **SG** 16

Pancetta poêlée, ricotta fouettée, graines de tournesol, oignons marinés, herbes

JOUE DE BOEUF **SG** 28

Purée d'oignons grillés, cipollini rôtis, poireaux frits, sauce vin rouge

PAPARDELLE AL RAGÙ 28

Sauce tomate à l'agneau, louis d'or, basilic

CAVATELLI **VG** 26

Sauce aux courgettes, olives, câpres, citron, louis d'or, feta

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28





DINNER

MENU

WHILE YOU WAIT...

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

Mornay, louis d'or cheese, bread crumbs

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 mayo

SNAILS BRIOCHE 10

Black garlic butter

RAW BAR

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

House mignonnettes

TROUT TARTARE 26

Corn yogurt, sundried tomatoes, almonds, feta

VENISON TARTARE 26

Mushroom marmelade, black garlic purée, fried jerusalem artichokes

LAND AND SEA PLATTER 55

Fresh oysters, trout tartare, venison tartare, catch of the day

BOARDS

BOARD FROM HERE 35

Selection of cheeses and charcuteries from Québec, pickles, onion confit, croutons

BOARD FROM THERE 35

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

TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA 24

Beet purée, prosciutto, almonds, onion and cranberry confit, multigrain bread

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE 18

Honeyberry gel, toasted hazelnuts, homemade brioche bread

CAESAR-STYLE BRUSSELS SPROUTS 18

Miso and black garlic dressing, pancetta, louis d'or, homemade focaccia croutons

OCTOPUS SG 28

Piperade, chorizo, blue cheese foam

SHRIMP BRIOCHE SANDWICH 18

Brioche bread, shrimp mousse, spicy mayo

HOMEMADE BLACK PUDDING SG 22

Apple and bacon chutney, carrots, demi-glaze

LAYERED CELERIAC VL SG 18

Amaretto and cardamom sauce, mushroom and coffee crust, crunchy celeri, almonds

BRAISED ENDIVES SG 16

Pan-fried pancetta, whipped ricotta, sunflower seeds, pickled onions, herbs

BEEF CHEEK SG 28

Grilled onion purée, roasted cipollini, fried leeks, red wine sauce

PAPARDELLE AL RAGÙ 28

Lamb, tomato sauce, louis d'or cheese, basil

CAVATELLI VG 26

Zucchini sauce, olives, capers, lemon, louis d'or cheese, feta

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE MOMENT 28



SE SUCRER LE BEC

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS

PAVLOVA FORÊT NOIRE **VG** **SG** 12

Meringue, crèmeux chocolat noir, griottes

ENTREMET CHOCO-POIRE **VG** 12

Mousse et poire au caramel, biscuit
cuillère, ganache chocolat blanc

CRÈME CATALANE **VG** **SG** 12

Compoté vanille et canneberge, tuile
craquante

PLATEAU DE FROMAGES **VG** 16

Fromages du moment, marinades, croûtons

GLACE / AFFOGATO **VG** **SG** 6

Vanille ou caramel

Extra : Corretto !

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA **VL** **SG** 15

CAFÉ ALÉA CRÈME BRÛLÉE **VG** **SG** 15

QSS HOT CHOC **VG** **SG** 16

DUBAÏ-TINI **VG** 16

HOT SHOT **VG** **SG** 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

BLACK FOREST PAVLOVA **VG** **SG** 12

Meringue, dark chocolate, morello cherries

PEAR ENTREMET **VG** 12

Caramel pear and mousse, sponge cake, white
chocolate ganache

CATALAN CREAM **VG** **SG** 12

Cranberry and vanilla compote, crispy
tuile

CHEESE PLATTER **VG** 16

Selection of cheeses, marinades, croutons

ICE CREAM / AFFOGATO **VG** **SG** 6

Vanilla or caramel

Extra : Corretto !

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA **VL** **SG** 15

ALÉA CRÈME BRÛLÉE COFFEE **VG** **SG** 15

QSS HOT CHOC **VG** **SG** 16

DUBAÏ-TINI **VG** 16

HOT SHOT **VG** **SG** 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

Purée de betteraves, prosciutto, amandes, confit de canneberges et oignons, 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

Mornay, louis d'or, chapelure

BRIOCHE AUX ESCARGOTS 10

Beurre à l'ail noir

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, arrivage 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, chef's dressing

BURRATINA 24

Beet purée, prosciutto, almonds, onion and cranberry confit, multigrain bread

POTATO WEDGES VG SG 8

Black garlic and miso mayo

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 6 - 10 - 14

Mornay, louis d'or cheese, bread crumbs

SNAILS BRIOCHE 10

Mornay, louis d'or cheese, bread crumbs

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

SEAFOOD PLATTER 55

Fresh oysters, trout tartare, venison tartare, catch 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.