MENU
MIDI

DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI ENTRE 11H ET 14H30

TABLE D'HÔTE + + -5$

VERRE DE VIN/BIÈRE +8/6$

SG	**HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24** mignonnettes maison	16 / 30 / 55
SG	**HUÎTRES CONDIMENTÉES • 2 / 4 / 6** poiré de glace, noix de grenoble, crème sûre à l'estragon	7 / 12 / 17
SG	**HUÎTRES ROCKEFELLER DU MOMENT • 2 / 4 / 6**	7 / 12 / 17
VG	**FOCACCIA & BEURRE DU MOMENT**	6
VG	**FOCACCIA & DIP** stracciatella di burrata, cerises noires confites au romarin, pistaches, menthe	18
VL SG	**OLIVES**	6
VL SG	**CHAMPIGNONS MARINÉS AU SÉSAME**	7
VG SG	**VELOUTÉ DE COURGE AUX ÉPICES D'AUTOMNE** miel épicé, pepitas, chèvre	10
VG	**HOUMOUS DE BETTERAVES** feta, betterave marinée, arilles, persil, naan maison	13
SG	**PATATES AU GRAS DE CANARD** crème à la sauge, pecorino romano	11
SG	**GRAVLAX DE SAUMON** salade de fenouil, yogourt pamplemousse, edamame glacés au sésame, arilles	22
	TARTARE DE CANARD FRAIS ET FUMÉ chèvre, romarin, rémoulade, cerises, peau de canard, croûtons	28
SG	**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** purée de champignons, pecorino, crème sauge, poireaux frits	24
SG	**JOUE DE PORC BRAISÉE** demi-glace stout-café-chocolat, champignons, topinambours, crème truffée	28
	ORECCHIETTE ALLA CALABRESE nduja, bourgots, crevettes, tomate, mezcal, orange, olives, câpres	29
	PÂTES DU MOMENT	PM
	POISSON DU MOMENT	PM
	VIANDE DU MOMENT	PM
VG	**SANDWICH NAAN MAISON** houmous de betteraves, champignons marinés au sésame, feta, roquette	16
	SANDWICH FOCACCIA AU GRAVLAX yogourt au pamplemousse, fenouil, roquette	16
	SANDWICH FOCACCIA AUX RILLETTES DE CANARD rémoulade, mousse chèvre et romarin, roquette	16
	PLATEAU TERRE & MER 4 huîtres, tartare de canard, salade de gravlax, rillettes de saumon	70
	PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES • 2 / 4 PERS chutney, croûtons, condiments, pickles	20 / 38
	ASSIETTE DE RILLETTES MAISON DU MOMENT chutney, mousse de chèvre, croûtons, cornichons	15
SG	**CHEESECAKE À LA RICOTTA** cerises noires confites, grand marnier, chocolat blanc, mélilot	13
	GÂTEAU À LA COURGE épices d'automne, mascarpone butternut, coulis de figues, noix de grenoble	13
	DESSERT CHOCOLATÉ DU MOMENT	13

VG VÉGÉTARIEN VL VÉGÉTALIEN SG SANS GLUTEN

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU RESTAURANT

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

LUNCH
MENU

AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY BETWEEN 11AM & 2:30PM

TABLE D'HÔTE	GLASS OF WINE/BEER
+ + - $5	+ $8/6

SG	**OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** house mignonnettes	16 / 30 / 55
SG	**GARNISHED OYSTERS • 2 / 4 / 6** ice perry, walnuts, tarragon sour cream	7 / 12 / 17
SG	**ROCKEFELLER OYSTERS OF THE MOMENT • 2 / 4 / 6**	7 / 12 / 17
VG	**FOCACCIA & WHIPPED BUTTER OF THE MOMENT**	6
VG	**FOCACCIA & DIP** stracciatella di burrata, black cherry and rosemary confit, pistachios, mint	18
VL SG	**OLIVES**	6
VL SG	**MARINATED MUSHROOMS WITH SESAME**	7
VG SG	**SQUASH SOUP WITH FALLS SPICES** hot honey, pepitas, goat cheese	10
VG	**BEETROOT HUMMUS** feta, pickled beets, pomegranate seeds, parsley, homemade naan bread	13
SG	**DUCK FAT POTATOES** sage cream, pecorino romano	11
SG	**SALMON GRAVLAX** fennel salad, grapefruit yogurt, sesame glazed edamame, pomegranate seeds	22
	FRESH & SMOKED DUCK TARTARE goat cheese, rosemary, remoulade, cherries, duck skin, croutons	28
SG	**WILD MUSHROOM RISOTTO** mushroom purée, pecorino, sage cream, fried leeks	24
SG	**BRAISED PORK CHEEK** stout-coffee-chocolate sauce, mushrooms, jerusalem artichoke, truffle cream	28
	ORECCHIETTE ALLA CALABRESE nduja, whelks, shrimps, tomato, mezcal, orange, olives, capers	29
	PASTA OF THE MOMENT	PM
	CATCH OF THE MOMENT	PM
	MEAT SPECIAL OF THE MOMENT	PM
VG	**HOMEMADE NAAN SANDWICH** beetroot hummus, sesame marinated mushrooms, feta, arugula	16
	SALMON GRAVLAX FOCACCIA SANDWICH grapefruit yogurt, fennel, arugula	16
	DUCK RILLETTES FOCACCIA SANDWICH remoulade, rosemary goat cheese mousse, arugula	16
	LAND & SEA PLATTER 4 raw oysters, duck tartare, salmon gravlax salad, salmon rillettes	70
	CHARCUTERIE & CHEESE BOARD • 2 / 4 PERS chutney, croutons, condiments, pickles	20 / 38
	HOMEMADE RILLETTES OF THE MOMENT chutney, goat cheese mousse, croutons, pickles	15
SG	**RICOTTA CHEESECAKE** black cherry confit, grand marnier, white chocolate, sweet clover	13
	SQUASH CAKE fall spices, butternut-mascarpone cream, fig coulis, walnuts	13
	CHOCOLATEY DESSERT OF THE MOMENT	13

VG VEGETARIAN VL VEGAN SG GLUTEN FREE

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

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