

Entrées

<i>Soupe à l'oignon</i>	13
(Court bouillon de vin rouge et fromage gruyère)	
<i>Salade du Chef</i>	13
(Vinaigrette champagne, concombres, tomates cerises, oignons rouges et grenade)	
<i>Salade césar</i>	14
(Vinaigrette césar, crostini, bacon et parmesan)	
<i>Escargots à la Marseillaise</i>	14
(Beurre, crème, champignons sauvages, pastis et ail confit)	
<i>La bruschetta</i>	16
(Crostini de focaccia, concassé de tomates, parmesan, oignons rouges et balsamique)	
<i>Les tacos de brisket de bœuf</i>	17
(Brisket de bœuf cuit 8 heures, pico de gallo et émulsion de chipotle)	
<i>Arancini aux 3 fromages</i>	14
(Risotto, mozza di buffala, parmesan, caciocavallo et sauce marinara)	
<i>Crevettes style asiatique</i>	16
(Crevettes géantes (3), mirin, soya, chorizo et maïs)	
<i>Polpette</i>	15
(Boulettes de veau et porc (2) cuites lentement dans une sauce marinara et parmesan)	
<i>Brie fondant</i>	21
(Focaccia maison aux herbes de Provence et coulis de baies aux épices du chef)	
<i>Fondue de fromage Gouda fumé</i>	21
(Gouda au four pané, sauce marinara et crostini)	

Tartares

Le bœuf 35

(Dijonnaise, huile de truffles, cornichons et câpres frites)

Le saumon 35

(Yogourt grec, gingembre mariné, litchi, ciboulette, salicorne, basilic thaï et radis marinés)

Duo de tartares 37

(Tartare de bœuf et tartare de saumon)

*Tous les tartares repas sont servis avec frites et salade

Pâtes

Spaghetti 'Meat balls' 29

(Boulettes de veau et porc (3) dans une sauce marinara et parmesan)

Pâtes aux fruits de mer 41

(Mascarpone, vin blanc, tomates concassées, crevettes, palourdes et pétoncles)

Risotto forestier canard confit 35

(Risotto, champignons sauvages, mascarpone au safran et cuisse de canard confit)

** Toutes nos pâtes sont servies avec parmesan

** Option végé également offerte avec plus de champignons

Sélections gourmandes

Pavé de saumon poêlé 34

(Légumes du moment, pommes de terre au beurre, sauce au vin blanc, thym et citron)

🍷 Vin rosé (5oz) +9

Souleil, Vin de Bonté, France

Ballotine de poitrine de poulet 32

(Poitrine de poulet farci, demi-glace au porto et purée de courge musquée)

🍷 Vin Blanc (5oz) +9

Cibadiès, Chardonnay, France

Côte de bœuf braisé à la Milanaise 48

(Mousseline de pommes de terre et légumes de saison)

🍷 Vin rouge (5oz) +15

Mazzei Ser Lapo, Chianti classico riserva, Toscane

Côtes levées 33

(Côtes de porc à la sauce Jack Daniel's, salade de chou et frites à la bière)

🍷 Vin rouge (5oz) +12

Drifting Old Vine, Zinfandel, Californie

Burger Ginko 30

(Pancetta croustillante, oignons, gruyère, laitue, tomate et champignons)

🍷 Vin rouge (5oz) +10

Man, Cabernet sauvignon, Afrique du sud

Poutine Ginko 38

(Filet mignon, frites à la bière, fromage en grains et gouda et sauce aux poivres)

🍷 Vin rouge (5oz) +14

Le caillou, Côte du Rhône, France

Sur le Grill

Entrecôte (14oz)	58
Filet mignonette (5oz)	50
Filet mignon (8oz)	60
Terre et mer	84

(Filet mignon 8oz, 6 crevettes servies avec beurre à l'ail)

 Vin rouge (5oz) +15
Frei Brothers, Sonoma, Californie

*Servi avec mousseline de pommes de terre, légumes de saisons ainsi qu'un choix de sauce.

Les à côtés

Pomme de terre garnie au four	10
(Bacon, crème sure et cheddar vieilli)	
Riz	7
(Riz aux fines herbes)	
Mousseline de pomme de terre	8
(Purée de pomme de terre Yukon, beurre et crème)	
Mixte forestier	10
(Sauté de champignons de saison)	
Crevettes géantes grillées (3)	16

Déjeuners

Lun au Sam - 8h à 11h

Dim - Buffet Brunch - 8h à 14h

BAGEL ARTISANAL

Servi avec pommes de terre et fruits frais

- FROMAGE À LA CRÈME **9**
- JAMBON, FROMAGE, OEUF **13**
- BLT, OEUF ET MAYONNAISE **13**
- SAUMON FUMÉ **18**
(oignons, fromage à la crème, câpres)

POUTINE DÉJEUNER

Servi avec sauce hollandaise, rôties et fruits frais

- SIMPLE **12**
- JAMBON **15**
- LA CASSOLETTE GRAND ROYAL **18**
(3 viandes, légumes du moment, mozzarella et oeuf au choix)

PANCAKES OU PAIN DORÉ

Pain ménage, servi fruits frais et sirop d'érable

- NATURE **11**
- BANANES NUTELLA **14**
- BLEUETS ET YOGOURT VANILLE **14**

Extra fraises +4

OEUFS À VOTRE GOÛT

Servi avec pommes de terre, rôties et fruits frais

- 2 OEUFS, 1 CHOIX DE VIANDE **11**
- 2 OEUFS, 2 CHOIX DE VIANDE **14**
- 3 OEUFS, 3 CHOIX DE VIANDE **17**

GRILLED CHEESE

Pain ménage, servi avec pommes de terre et fruits frais

- L'ORIGINAL CHEDDAR **10**
- 3 FROMAGES **13**
(Brie, cheddar et mozzarella)
- DU CROUPIER **15**
(Bacon, brie et sirop d'érable)

OMELETTE

Servi avec pommes de terre, rôties et fruits frais

- CHEDDAR **13**
- VÉGÉTARIENNE **14**
(Légumes du moment)
- WESTERN **16**
(Jambon, poivrons et oignons)
- AMOUREUX DE LA VIANDE **17**
(Bacon, jambon et saucisse)

Extra CHEDDAR +2

BOL DE YOGOURT VANILLE

Servi avec petits fruits, granola et chia

- PETIT **10**
- GRAND **15**

ACCOMPAGNEMENTS / EXTRAS

JAMBON SAUCISSES OU BACON	4	OEUF	2
FÈVES AU LARD OU CRETONS	4	SIROP D'ÉRABLE	2
RÔTIES	2	SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA	3
CHEDDAR	2	PETIT BOL DE FRUITS	3
BRIE	3	BAGEL	4
POMMES DE TERRE	3	PAIN MÉNAGE	3

CAFÉS

CAFÉ RÉG / DÉCAF	2.50	MACCHIATO	3.50	MOCHA AVEC	5.50
AMERICANO	3	CAPPUCCINO	4	CRÈME FOUETTÉE	
ESPRESSO	3	LATTÉ	4	Extra crème fouettée +2	
CHOCOLAT CHAUD	3.50	DOUBLE ESPRESSO	5		

ALCOOLISÉS

CAFÉ BAILEYS	8	CHOCOLAT CHAUD ROYAL	10
CAFÉ DE L'ÉVEIL	10	Rhum épicé	
Amarula & Khalua		ESPRESSO MARTINI	14
		Double espresso, vodka, khalua	

MIMOSAS 7.50

CLASSIQUE	LIMONE	ROSÉ
Jus d'orange	Limonade, menthe	Jus de pamplemousse

JUS 3

Orange, Pomme, Pamplemousse, Limonade