Entrees

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



Le bœuf	38
(Dijonnaise, huile de truffles, cornichons et câpres frites)	
Le saumon	38
(Émulsion Asiatique, Ponzu, sauce piment et ail confit, gari mariné et oignon vert)	
Duo de tartares	40
(Tartare de bœuf et tartare de saumon)	
*Tous les tartares repas sont servis avec frites et salade	

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, moules 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 citro Vin rosé (5oz) +9 Souleil, Vin de Bonté, France	n)
Demi-poulet de Cornouaille	33
(Pomme de terre au beurre et fines herbes, légumes du moment) * Vin Blanc (5oz) +9 Cibadiès, Chardonnay, France	
Côte de bœuf braisé à la Milanaise	54
(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) +13 Adelina, Jungle Jungle, Australie	
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 (140z)	58
7ilet mignonette (50z)	50
Filet mignon (80z)	60
Terre et mer	84
(Filet mignon 8oz, 6 crevettes servies avec beurre à l'ail)	

* Vin rouge (5oz) +16 Arbocala Toro, Espagne

*Servi avec mousseline de pommes de terre, légumes de saisons ainsi qu'un choix de sauce aux poivres, sauce aux petits fruits ou sauce porto) Extra sauce +3\$

Jes 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