

LUNCH MENU

Available weekdays from 11:30am till 2pm

Add a glass of wine, red or rosé wine for 10\$

Sandwich of the moment

Ask our team

Tzatzikool Salad

Fried halloumi, cherry tomatoes, cucumbers, mint, basil,
dill, Israeli couscous,
herb vinaigrette, pickled onions, cumin-roasted chickpeas,
pomegranate, naan bread and tzatziki

24

Saint-Jacques

Our take on the classic Coquille Saint-Jacques

Seared scallops, shrimp, dill-infused beurre blanc and
mashed potatoes

28

Lunch Tuna Tartare

Albacore tuna, crispy chili oil, crème fraîche,
roasted black sesame, mango, cucumber, chives, shallots,
ponzu, rice vinegar and sesame oil, served with a
cucumber and tomato salad

28

Risotto del sol

Risotto with grilled corn, roasted goat cheese, green peas,
cilantro, pickled jalapeños, mascarpone, green goddess,
and lime

26

Lunch Dessert

S'mores Styles : Choux pastry filled with chocolate
mousse, graham crumble and burned meringue

5



BEERS

Please ask our team what is the selection of the moment

Local IPA (can) 9

Local sour (can) 9

Labatt 50 (tall bottle) 11

Corona (bottle) 10

NON-ALCOHOLIC

Non-Alcoholic Cocktails

*Most of our signature cocktails are available
in a non-alcoholic version — just ask our team*

Non-Alcoholic beer of the moment 6

Corona 0% 7

**Non-Alcoholic Wine Riesling désalcoolisé
250ml can 10**





COCKTAILS SIGNATURE

La plupart de nos cocktails signatures sont disponibles en version sans alcool, demandez à notre équipe

Hentai Martini

Vodka, liqueur de vanille, matcha, fruit de la passion, blanc d'œuf, sirop de sésame
Vodka, vanilla liquor, matcha, passionfruit, egg whites, sesame syrup

14

Fruit défendu

Tequila Arenita, liqueur de fleur de sureau, jus de pomme verte maison, blanc d'œuf, sirop de citronnelle, rim de sel
Arenita Tequila Arenita, Elderflower liquor fresh green apple juice, egg whites, lemongrass syrup, salt rim

16

Giardino

Shrub de fraises et tomates, coriandre, gin, vermouth blanc, mousse de fromage mascarpone, poivre
Strawberry and tomato Shrub, cilantro, gin, dry Vermouth, mascarpone cheese foam, pepper

14

COCKTAILS CLASSIQUES

Nous pouvons faire la majorité des classiques, mais voici nos suggestions du moment :

Basil Smash

Gin, limoncello, basilic frais, sirop de concombre, jus de lime

15

Siesta

Tequila, Campari, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple

13

Cosmopolitain

Vodka, liqueur d'orange Cointreau, jus de lime, jus de canneberge

13

Mexican Firing Squad

Tequila, sirop de pomme-grenade, jus de lime, bitter

13

Vieux Carré

Rye Gibson, Cognac, liqueur d'herbes Bénédictine, vermouth rosso et bitter

16

SHOOTER SIGNATURE

Sour Mouss : Notre version du Sour Puss!
Sirop de framboise surette et vodka
Our version of the Sour Puss!

5

MOUSSE



MAINS

Magret Duck Breast

Grilled zucchini, butternut squash purée, peach & peppers salsa, crispy cauliflower

48

Fish

Chef's inspiration

Tzatzikool Salad

Fried halloumi, cherry tomatoes, cucumbers, mint, basil, dill, Israeli couscous, herb vinaigrette, pickled onions, cumin-roasted chickpeas, pomegranate, naan bread and tzatziki

24

Risotto del sol

Risotto with grilled corn, roasted goat cheese, green peas, cilantro, pickled jalapeños, mascarpone and green goddess sauce

26



DESSERTS ETC

Tiramisu French Toast

Crispy espresso-soaked brioche bread with ladyfinger crumb, mascarpone mousse, cocoa, and coffee gelato from Julianio's

15

Profiterole

S'mores Styles : Choux pastry filled with chocolate mousse, graham crumble and burned meringue

12

Espresso Martini

Vodka, Barista Coffee liquor and espresso

14

Digestifs

Limoncello, Belle de Brillet, Amaro, Bénédictine, Calvados, Sortilège, Grand Marnier, etc.

MOUSSE



STARTERS / SMALL PLATES

Deviled Eggs

Two ways:

-Cacio e pepe;

-Smoked salmon with dill and crème fraîche

8

Escargots

In their shells, with chimichurri & garlic butter

18

Chorizo Croquetas

Fried croquettes with chorizo, béchamel and manchego cheese, served with Meaux mustard mayo and grilled chorizo slices

14

Duck carpaccio

Thinly sliced raw duck, sesame, crispy duck fat, radish, pickled chilies, ponzu, tempura pearls, crispy duck skin and cilantro

24

Tuna Tartare

Albacore tuna, crispy chili oil, crème fraîche, roasted black sesame, mango, cucumber, chives, shallots, ponzu, rice vinegar and sesame oil

25

Saint-Jacques

Our take on the classic Coquille Saint-Jacques

Seared scallops, shrimp, dill-infused beurre blanc and mashed potatoes

32

Seasonal vegetables

Ask our team!

Pommes noisettes

Crispy rosemary-seasoned fried potato balls with Parmigiano Reggiano, served with our mayo of the moment

13

Olives

Seasonal mix

6



BULLES

5oz / btl

Epic Petnat

Meinklang (Autriche)

Grüner veltliner, Welschriesling, Muscat

50

Spark Duck White Brut

João Pato a.k.a. Duckman (Portugal, Bairrada)

Maria Gomes (IP)

56

Cava Brut nature

Funambul 2021 - Azul y Garanza (Espagne, Penedès)

Xarel-lo, Macabeu, Parellada (IP)

14 / 56

Pétille

Château Thieuley 2021 (France, Bordeaux)

Merlot (vin rouge pétillant, IP)

62

Crémant du Jura

Esprit de Chardonnay 2018 - Marcel Cabelier (France, Jura)

Chardonnay

65

Crémant d'Alsace rosé brut

Kuentz - (France, Alsace)

Pinot noir (IP)

78

Champagne Paul Dangin Cuvée Jean-Bapiste Extra Brut

Pinot noir (France)

90

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut 180

Champagne Rosé Veuve Clicquot Ponsardin 200

MACÉRATION

Oniric Brisat

Azul y Garanza - Entre Vinyes (Espagne, Penedès)

Xarel-lo (IP)

55

Lobster Roll Club

Les Trois Moineaux (Canada, Niagara)

57

Garganegade

Davide Xodo (Italie, Vénétie)

Garganega (IP)

80



VIN BLANC

Langhe Bianco Argo

Villadoria (Italie, Piémont)

Arneis, Chardonnay

12 / 48

Savatiano Vieilles Vignes

Domaine Papagiannakos (Grèce)

Savatiano

12 / 49

Agramente

LunaGaia (Italie, Sicile)

Grillo (IP)

58

Saumur blanc Terre de Brézé

Château de Chaintres, Ex Muros (France, Loire)

Chenin blanc (IP)

70

Afternoon

Rosewood (Canada, Niagara)

Sauvignon blanc, Sémillon (IP)

16 / 72

Pouilly-Fumé

Domaine des Fines Caillottes (France, Vallée de la Loire)

Sauvignon blanc

75

Vino Bianco di nero

Cascina Corte (Italie, Piémont)

Pinot Noir (blanc de noir, IP)

79

Chablis Vignes de la Reine

Château de Maligny (France, Bourgogne)

Chardonnay

82

Meursault Premier Cru Les Charmes Dessus

Domaine du Château de Meursault (France, Bourgogne)

Chardonnay

273

VIN ROSÉ

Primal Rosé

Les Salicaires (France, Roussillon)

Grenache Noir (IP)

11 (verre seulement)

Pink My Ride

Domaine des Berguerolles (France, Languedoc)

Syrah, Cabernet sauvignon (IP)

69

Sancerre Rosé

Le Rabault, Joseph Mellot (France, Loire)

Pinot Noir

74





MENU LUNCH

Disponible seulement les midis en semaine, de 11h30 à 14h

Ajoutez un verre de vin blanc, rouge ou rosé pour 10\$

Sandwich du moment

Demandez à notre équipe

Salade Tzatzikool

Haloumi frit, tomates cerises, concombres, couscous perlé, menthe, basilic, aneth, pomme-grenade, vinaigrette aux herbes, oignons marinés, pois chiches rôtis au cumin, pain naan et tzatziki

24

Saint-Jacques

Notre version de la coquille Saint-Jacques
Pétoncles poêlés, crevettes, beurre blanc à l'aneth, purée de pomme de terre

32

Tartare du midi

Thon albacore, huile épicée de chili croustillant, crème fraîche, sésame noir rôti, mangues, concombres, ciboulette, échalotes, ponzu, vinaigre de riz et huile de sésame, servi avec petite salade de tomates et concombres

28

Risotto del sol

Risotto avec maïs grillé, petis pois, fromage mascarpone, crema de lime et coriandre, sauce green goddess, fromage de chèvre rôti et jalapenos marinés

26

Dessert midi

Inspiration S'mores : choux farcis d'une mousse au chocolat noir, crumble de graham et meringue brûlée à la torche

5



BIÈRES

Demandez à notre équipe pour connaître la sélection de bières locales du moment

IPA locale (canette) 9

Sour locale (canette) 9

Labatt 50 (grande bouteille) 11

Corona (bouteille) 10

SANS ALCOOL

Demandez à notre équipe pour des suggestions de mocktails!

Bière sans alcool du moment 6

Corona 0% 7

Vin sans alcool : Riesling désalcoolisé

Canette 250ml 10



VIN ROUGE

Langhe Rosso Borgogno

Giacomo Borgogno & Figli (Italie, Piémont)

Barbera, Dolcetto, Nebbiolo

13 / 52

Logistilla

Lunagaia (Italie, Sicile)

Nerello Mascalese (IP)

58

Terre d'Ardoise rouge

Mas de Lavail (France, Roussillon)

Carignan rouge (IP)

14 / 61

Pinot d'Aunis

Les Esthètes du vin (France, Loire)

Pinot d'Aunis

59

Raisin Brin

Maison Agricole Joy Hill (Québec, Cantons de l'Est)

Gamay, Blaufränkisch, Chardonnay

60

Altos

Las Hormigas (Argentine, Valle de Uco)

Malbec (IP)

67

Moulin la Blanche

Nathalie Banes (France, Beaujolais)

Gamay (IP)

69

Grignolino d'Asti

Frasca La Guaragna (Italie, Piémont)

Grignolino (IP)

71

Barolo

Lirio - Villadoria (Italie, Piémont)

Nebbiolo

79

Pinot Noir Côte d'Or

Domaine Nudant (Bourgogne, France)

Pinot Noir (IP)

104

Bifolco 2008

Nic Tartaglia (Italie, Abruzzes)

Cabernet Sauvignon

109

Le Grand Vin

Osoyoos Larose 2020 (Canada,

Vallée de l'Okanagan)

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

124

Brunello Di Montalcino

Fattoria dei Barbi (Italie, Toscane)

Sangiovese grosso

132



ENTRÉES/PETITS PLATS

Œufs à la diable

Deux façons :
À la caccio e pepe;
Au saumon fumé, aneth et crème fraîche
8

Escargots

Six escargots en coquille avec beurre à l'ail et chimichuri
18

Croquetas de chorizo

Croquettes frites de chorizo, béchamel et fromage manchego, servie avec mayonnaise à la moutarde de meaux et morceaux de chorizo grillés
14

Carpaccio de canard

Canard cru en tranches fines, sésame, croustillant de gras de canard, radis, piments oiseaux marinés, ponzu, perles de tempura et coriandre
24

Tartare de thon

Thon albacore, huile épicée de chili croustillant, crème fraîche, sésame noir rôti, mangues, concombres, ciboulette, échalotes, ponzu, vinaigre de riz et huile de sésame
25

Saint-Jacques

Notre version de la coquille Saint-Jacques
Pétoncles poêlés, crevettes, beurre blanc à l'aneth, purée de pomme de terre
32

Légume du moment

Demandez à notre équipe!

Pommes noisettes

Bouchées croustillantes de purée de pomme de terre au romarin et Parmigiano Reggiano, avec mayonnaise du moment
13

Olives

Avec huile assaisonnée
6



PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard

Courgettes grillées, purée de courge musquée, salsa de pêches grillées, jalapeños et poivrons, croustillant de chou-fleur
48

Poisson

Inspiration de la cheffe

Salade Tzatzikool

Halloumi frit, tomates cerises, concombres, couscous perlé, menthe, basilic, aneth, pomme-grenade, vinaigrette aux herbes, oignons marinés, pois chiches rôtis au cumin, pain naan et tzatziki
24

Risotto del sol

Risotto avec maïs grillé, petits pois, fromage mascarpone, crema de lime et coriandre, sauce green goddess, fromage de chèvre rôti et jalapenos marinés
26



DESSERTS etc

Pain doré tiramisu

Pain brioché trempé à l'espresso, panure aux biscuits doigts de dame, crème fouettée au mascarpone, cacao et gelato au café
15

Profiteroles

Inspiration S'mores : choux farcis d'une mousse au chocolat noir, crumble de Graham et meringue brûlée à la torche
12

Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café Barista, espresso
14

Digestifs

Limoncello, Belle de Brillet, Amaro, Bénédictine, Calvados, Sortilège, Grand Marnier, etc.