



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 :*

Last Word

Gin, Chartreuse verte, liqueur de cerise Maraschino, jus de
lime, cerise marasquin

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

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



VIN BLANC

Langhe Bianco Argo

Villadoria (Italie, Piémont)

Arneis, Chardonnay

12 / 48

Savatiano Vieilles Vignes

Domaine Papagiannakos (Grèce)

Savatiano

49

Agramente

LunaGaia (Italie, Sicile)

Grillo (IP)

58

Carignan Blanc

Mas de Lavail (France, Roussillon)

Carignan blanc (IP)

14 / 65

Saumur blanc Terre de Brézé

Château de Chaintres, Ex Muros (France, Loire)

Chenin blanc (IP)

70

Concubine Weiss

Georg Lingenfelder (Allemagne, Palatinat)

Gewürztraminer, Riesling, Sylvaner (IP)

78 (1 litre)

Afternoon

Rosewood (Canada, Niagara)

Sauvignon blanc, Sémillion (IP)

16 / 72

Pouilly-Fumé

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

Sauvignon blanc

75

Voulez-vous couche avec moi?

Vincent Couche (France, Bourgogne)

Pinot Noir, Chardonnay (blanc de noir, IP)

90

Sancerre

Laetitia Ducroux (France, Sancerre)

Sauvignon blanc (IP)

85

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 ROUGE

Petite Marie

Château Sainte-Marie (France, Bordeaux)

Cabernet Franc (IP)

49

Langhe Rosso Borgogno

Giacomo Borgogno & Figli (Italie, Piémont)

Barbera, Dolcetto, Nebbiolo

52

Montecastrillo

Finca Torremilanos (Espagne, Ribera del Duero)

Tempranillo, cabernet Sauvignon (IP)

55

Logistilla

Lunagaia (Italie, Sicile)

Nerello Mascalese (IP)

58

Terre d'Ardoise rouge

Mas de Lavail (France, Roussillon)

Carignan rouge (IP)

14 / 61

Raisin Brin

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

Gamay, Blaufränkisch, Chardonnay

60

Château Bournac Médoc 2014

Cazaillan (France, Bordeaux)

Cabernet Sauvignon, Merlot

65

Altos

Las Hormigas (Argentine, Valle de Uco)

Malbec (IP)

67

Grignolino d'Asti

Frasca La Guaragna (Italie, Piémont)

Grignolino (IP)

71

Barolo

Lirio - Villadoria (Italie, Piémont)

Nebbiolo

79

Bovin

Hervé Villemade (France, Loire)

Gamay (IP)

75 (1 litre)

Bifolco 2008

Nic Tartaglia (Italie, Abruzzes)

Cabernet Sauvignon

109

Le Grand Vin

Osoyoos Larose 2020 (Canada, Okanagan)

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

124

Brunello Di Montalcino

Fattoria dei Barbi (Italie, Toscane)

Sangiovese grosso

132



MENU LUNCH

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

**Demandez quelle est notre sélection
de vin au verre midi à 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 jaune, 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

28

Risotto au cari

Crevettes, cari de Madras, aubergines japonaises, poireaux, fromage mascarpone, kale, coulis de lait de coco et lime, okras frits

Version végétarienne disponible

29

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 9

Corona 0% 7

Limonzero - Limoncello sans alcool 9



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 Dibon

Brut Selección (Espagne, Catalogne)

Xa-rello, macabeo, parellada (IP)

14 / 56

Pétille

Château Thieuley 2021 (France, Bordeaux)

Merlot (vin rouge pétillant, IP)

62

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

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2016 Extra Brut 265

MACÉRATION ET ROSÉ

Oniric Brisat

Azul y Garanza - Entre Vinyes (Espagne, Penedès)

Xarel-lo en macération (IP)

55

Lobster Roll Club

Les Trois Moineaux (Canada, Niagara)

Vidal, gewurztraminer, riesling et chardonnay en macération

57

Garganegade

Davide Xodo (Italie, Vénétie)

Garganega en macération (IP)

80

Primal Rosé

Les Salicaires (France, Roussillon)

Grenache Noir (IP)

11, au verre seulement

Pink My Ride (rosé)

Domaine des Berguerolles (France, Languedoc)

Syrah, Cabernet sauvignon (IP)

69

Sancerre Rosé

Le Rabault, Joseph Mellot (France, Loire)

Pinot Noir

74





ENTRÉES/PETITS PLATS

Œufs à la diable

Saveurs du moment

8

Escargots

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

18

Croquetas de champignons

Croquettes frites de béchamel, champignons sauvages et fromage suisse, servie avec mayonnaise à l'ail noir et au romarin

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 jaune, 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

Carottes nantaises, choux de Bruxelles, navet, purée de celeri rave, graines de citrouille au miso, échalotes frites, ciboulette

15

Pommes noisettes

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

13

Olives

Avec huile asaisonnée

6



PLATS PRINCIPAUX

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 au cari

Crevettes, cari de Madras, aubergines japonaises, poireaux, fromage mascarpone, kale, coulis de lait de coco et lime, okras frits

Version végétarienne disponible

29

Poisson

Inspiration de la cheffe

Magret de canard

Courgettes grillées, purée de courge musquée et chimichurri

48

Jarret d'agneau

Jarret braisé, croute d'épices au café, jus au café, purée de pomme de terre au gras de canard fumé, champignons King Eryngii poêlés, gremolata

54



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

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



STARTERS / SMALL PLATES

Deviled Eggs

Flavor of the moment

8

Escargots

Snails In their shells, with chimichurri & garlic butter

18

Mushroom Croquetas

Fried croquettes with wild mushroom blend, béchamel and swiss cheese, served with black garlic and rosemary mayo

14ris

Duck carpaccio

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

24

Tuna Tartare

Yellowfin 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

Nantes carrots, Brussels sprouts and turnip on a celeriac purée, miso pumpkin seeds, fried shallots, chives

15

Pommes noisettes

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

13

Olives

Seasonal mix

6



MAINS

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

Curry Risotto

Shrimp, Madras curry, Japanese eggplant, leeks, mascarpone cheese, kale, coconut milk and lime coulis, fried okra

Vegetarian version available

29

Fish

Chef's inspiration

Magret Duck Breast

Grilled zucchini, butternut squash purée and chimichurri

48

Lamb Shank

Dry rub lamb shank with coffee dry rub, coffee jus, smoked duck fat mashed potatoes, pan seared King Oyster mushrooms, gremolata

54



DESSERTS ETC

Tiramisu French Toast

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

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

LUNCH MENU

Available weekdays from 11:30am till 2pm

Ask for our 10\$ wine glass selection for lunch

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

32

Lunch Tuna Tartare

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

28

Curry Risotto

Shrimp, Madras curry, Japanese eggplant, leeks, mascarpone cheese, kale, coconut milk and lime coulis, fried okra

Vegetarian version available

29

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 9

Corona 0% 7

Limonzero - Limoncello sans alcool 9

