



## COCKTAILS SIGNATURE

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

### Cocktail du Moment

Demandez à notre équipe / Ask our team

#### Hentai Martini

Vodka, liqueur de vanille, matcha, fruit de la passion, lime, blanc d'œuf, sirop de sésame

*Vodka, vanilla liquor, matcha, passionfruit, lime, 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, sel

*Arenita Tequila Arenita, Elderflower liquor, fresh green apple juice, egg whites, lemongrass syrup, salt rim*

16

#### Clémentine dream

Gin, liqueur de vanille, liqueur d'orange, jus de clémentine, sirop de clémentine, mousse à la liqueur Mandarine Napoleon

*Gin, vanilla liquor, orange liquor, fresh clementine juice, clementine syrup, Mandarin Napoleon whipped cream*

15

#### Le Sichuanais

Gin, Chartreuse, sirop de poivre du sichuan, jus d'olive, jus de lime, blanc d'œuf et olive Castelvetro

*Gin, Chartreuse, Sichuan pepper syrup, olive brine, lime juice, egg whites and Castelvetro olive*

14

#### Shooter Sour Mousse

Notre version du shooter Sour Puss! Sirop de framboise surette et vodka

6

## COCKTAILS CLASSIQUES

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

#### Last Word 15

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

#### Siesta 13

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

#### Corpse reviver #2 16

Gin, Lillet, Cointreau, jus de citron



## BULLES

5oz / btl

### Epic Petnat

Meinklang - Autriche  
Grüner veltliner, welschriesling, muscat (nature)  
48

### Cava Gran Reserva Brut Nature

Sumarroca - Espagne, Catalogne  
Parellada, Xarel-lo, Maccabeu, Chardonnay (bio)  
13 / 52

### Bla bla bla 2024

Wine Brewers - Italie, Ligurie  
Ortrugo, Malvasia, Tocai, Marsanne, Verdea  
62

### Crémant du Jura 2018

Esprit de Chardonnay de Marcel Cabelier - France, Jura  
Chardonnay  
68

### Campedello (frizzante orange)

Massimiliano Croci - Italie, Émilie-Romagne  
Malvasia di candia aromatica, trebbiano, ortugo, sauvignon et  
marsanne (nature)  
69

### Terrebianche Zero Brut Nature

Terraquila - Italie, Émilie-Romagne  
Grechetto gentile & Trebbiano (bio)  
69

### Voulez-vous Couche avec moi? (bulle)

Vincent Couche - France, Bourgogne  
Pinot Noir, Chardonnay (bio)  
76

### Champagne Tribaut Schloesser Brut Réserve

85

### Champagne Paul Danguin Cuvée Jean-Bapiste Extra Brut

90

### Champagne Rosé Veuve Clicquot Ponsardin

200

### Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2016 Extra Brut

265

### Frederic Savart Mesnil Sur Oger Grand Cru 2020

Haute Couture Extra Brut  
690

## ROSÉ

5oz / bouteille

### Primal Rosé

Les Salicaires - France, Roussillon  
Grenache Noir (nature)  
12 (verre seulement)

### Kosmos

Noita Winery - Finlande (raisin Autrichien)  
Zweigelt (bio)  
75

### Bandol rosé Cuvée India

Dupéré Barrera - France, Provence  
Mourvèdre, cinsault, grenache, carignan  
76

### Côte des Roses

Gérard Bertrand - France, Languedoc  
Grenache, syrah  
83 (magnum)

### Marsannay rosé

Domaine du Vieux Collège - France, Bourgogne (Côte-de-Nuit)  
Pinot Noir (bio)  
89

## BLANC DE NOIR

### La Levée

Nathalie Banes - France, Beaujolais  
Gamay (bio)  
82

### Voulez-vous Couche avec moi?

Vincent Couche - France, Bourgogne  
Pinot Noir, Chardonnay (bio)  
105

## ORANGE

### Primal Orange

Les Salicaires - France, Roussillon  
Muscat d'Alexandrie, Grenache Gris  
12 (verre seulement)

### Bianco en su Piel 2023

Garcia Pérez - Espagne, Côte Méditerranéenne  
Macabeo  
56

### Fumeto

Tenuta Fornace - Italie, Lombardie  
Pinot grigio (bio)  
70

### Scamu 2024

Domaine de La cessiere - France  
Muscat à petits grains (bio)  
75

### Iamonte

Domenico Lombardo - Italie, Sicile  
Catarratto (bio)  
79

## VIN BLANC

5oz / bouteille

### Verre de Mentino

Hetch & Bannier - France, Languedoc Roussillon  
Rolle (vermentino - bio)

12 / 51

### Savatiano Vieilles Vignes

Domaine Papagiannakos - Grèce  
Savatiano

13 / 54

### Agramente

LunaGaia - Italie, Sicile  
Grillo - (nature)

58

### Carignan Blanc

Mas de Lavail - France, Roussillon  
Carignan blanc

15 / 65

### Muscadet Mouton Noir 2024

Domaine le Fay d'Homme - France, Loire  
Melon de Bourgogne (bio)

64

### Les Marguerites 2024

Pigeon Hill - Québec, Estrie  
Saint-Pépin (bio)

65

### Sauvignon Blanc 2021

Rosewood - Canada, Ontario  
Sauvignon Blanc

74

### Binger Riesling Trocken 2022

Weingut Riffel - Allemagne, Rheinhessen  
Riesling (bio)

77

### Concubine Weiss

Georg Lingenfelder - Allemagne, Palatinat  
Gewürztraminer, Riesling, Sylvaner (bio)

78 (1 litre)

### Sancerre Les Chasseignes 2023

Domaine Fouassier - France  
Sauvignon Blanc (bio)

92

### Hautes-Côtes de Beaune 2023

Denis Carré - France, Bourgogne  
Chardonnay

102

### Meursault Premier Cru Les Charmes Dessus

Domaine du Château de Meursault - France, Bourgogne  
Chardonnay (bio)

273



## VIN ROUGE

5oz / bouteille

### Stompie

Swartland - Mother Rock - Afrique du Sud  
Cinsault

47

### Montecastrillo

Finca Torremilanos - Espagne, Ribera del Duero  
Tempranillo, cabernet Sauvignon (bio)

55

### Carignan Rouge

Mas de Lavail - France, Roussillon  
Carignan

13 / 57

### Ciliegiolo

Conte Di Castignano - Italie, Toscane  
Sangiovese en macération carbonique

13 / 59

### Beaujolais

Cuvée à l'Ancienne Domaine Joubert - France  
Gamay (nature)

62

### Pitchounet 2024

Mouressipe - France, Languedoc-Roussillon  
Cinsault, Grenache (bio)

69

### Nerello Mascalese

Vinolauria - Italie, Sicile  
Nerello Mascalese (bio)

67

### Serra de l'Home 2023

Can Sumoi - Espagne, Penedès  
Garnatxa, Sumoll (nature)

74

### Barolo

Lirio - Villadoria - Italie, Piémont  
Nebbiolo

79

### Il Tralcetto 2024

Italo Cescon - Italie, Vénétie  
Pinot Noir

80

### Bifulco 2018

Nic Tartaglia - Italie, Abruzzes  
Cabernet Sauvignon

120

### 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



## ENTRÉES/PETITS PLATS

### Olives

Avec huile asaisonnée

6

### Œufs à la diable

Deux façons : Elotes / buffalo & fromage bleu

8

### Guédille de crevettes

Crevettes, mayonnaise au citron, herbes fraîches, tobiko, pommes paille au piri-piri, pain brioché aux pommes de terre

22

### Croquetas Birria

Croquettes frites avec coeur de béchamel, bœuf braisé style birria, coriandre, fromage en grains, servies avec une crema lime et coriandre

15

### Carpaccio de canard

Canard cru en tranches fines, sésame, croustillant de gras de canard, radis, piments oiseaux marinés, ponzu, huile de sésame, perles de tempura, ciboulette 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

Fenouil braisé, salade de fenouil frais aux agrumes, purée de pomme de terre et fenouil au beurre noisette, chips de fenouil

18

### Pommes de terre *smashed*

Pommes de terre grelots écrasées et croustillantes, sauce façon *patatas bravas*

9



## PLATS PRINCIPAUX

### Salade Waldorf

Radicchio, endives, celeri, raisins verts, pommes Granny Smith, fromage bleu, tofu croustillant mariné, noix de grenoble caramélisées, vinaigrette au citron, dijon et érable

26

### Risotto tomates et basilic

Beurre au basilic, tomates cerises confites, mascarpone, fromage Louis d'Or, pangrattato au basilic, huile verte

26

### Poisson du moment

Inspiration de la cheffe

### Magret de canard

Sauce aux camerises, céleri-rave rôti au beurre noisette et cerises marinées

48



## DESSERTS<sup>etc</sup>

### 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

Saveur du moment

12

### Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café Barista, espresso

14

### Digestifs

Porto, Limoncello, Belle de Brillet, Amaro, Bénédictine, Calvados, Sortilège, Grand Marnier, Glenfiddich 12, Ricard, etc.



## MENU LUNCH

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

Demandez quelle est notre sélection  
de vin au verre midi à 10\$

### Steak midi

Macreuse de boeuf 6oz, pommes de terre grelot  
*smashed* et sauce au poivre vert  
**29**

### Guédille de crevette

Crevettes, mayonnaise au citron, herbes fraîches, tobiko,  
pommes paille au piri-piri, pain brioché aux  
pommes de terre  
**22**

### Salade Waldorf

Radicchio, endives, celeri, raisins verts,  
pommes Granny Smith, fromage bleu, tofu croustillant  
mariné, noix de grenoble caramélisées,  
vinaigrette au citron, dijon et érable  
**26**

### 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,  
mangues, concombres, ponzu, huile de sésame, ciboulette,  
échalotes, sésame noir rôti, servi avec petite salade  
**28**

### Risotto tomates et basilic

Beurre au basilic, tomates cerises confites, mascarpone,  
fromage Louis d'Or, pangrattato au basilic, huile verte  
**26**

### Dessert midi

Profiterole du moment  
**5**



## BIÈRES

IPA locale, Blonde locale ou Sour locale (canette) **10**  
Labatt 50 (grande bouteille) **12**  
Corona (bouteille) **10**

## SANS ALCOOL

Demandez à notre équipe pour des suggestions de  
mocktails!

IPA sans alcool 0.5% **9**  
Sour sans alcool 0.5% **9**  
Limonzero - Limoncello sans alcool **9**

### "Vin" sans alcool

Verre 5oz / Bouteille **11 / 39**





## STARTERS / SMALL PLATES

### Olives

Seasonal mix

6

### Deviled Eggs

Two flavors : Elotes / Buffalo blue cheese

8

### Shrimp Roll

Shrimp, lemon mayo, fresh herbs, tobiko, piri-piri  
crispy straw potatoes, potato roll

22

### Birria Croquetas

Braised beef croquettes with consommé,  
cilantro, béchamel and cheese curds, served  
with lime-cilantro crema

15

### Duck carpaccio

Thinly sliced raw duck, ponzu sauce, sesame oil,  
crispy duck fat, tempura pearls, radish, pickled  
chilies, cilantro, chives, sesame

24

### Tuna Tartare

Yellowfin tuna, crispy chili oil, ponzu, sesame oil,  
crème fraîche, mango, cucumber, shallots,  
chives, roasted black sesame, lime

25

### Saint-Jacques

Our take on the classic *Coquille Saint-Jacques*  
Seared scallops, shrimp, dill-infused beurre  
blanc and mashed potatoes

32

### Vegetable of the moment

Braised fennel, fresh fennel salad with citrus,  
potato and fennel purée with brown butter,  
fennel chips

18

### Smashed Potatoes

Crispy smashed baby potatoes served with a  
patatas bravas-style sauce

9



## MAINS

### Waldorf Salad

Radicchio, endive, celery, green grapes, Granny Smith apples, blue cheese, crispy marinated tofu, candied walnuts, and a lemon, Dijon mustard, and maple vinaigrette

26

### Basil Tomato Risotto

Basil butter, confit cherry tomatoes, mascarpone, Louis d'Or cheese, basil pangrattato, green oil

26

### Fish of the moment

Chef's inspiration

### Magret Duck Breast

Honeyberry sauce, brown butter-roasted celeriac and pickled cherries

48



## DESSERTS

### Tiramisu French Toast

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

15

### Profiterole

Flavor of the moment

12

### Espresso Martini

Vodka, Barista Coffee liquor and espresso

14

### Digestifs

Porto, Limoncello, Belle de Brillet, Amaro, Bénédictine, Calvados, Sortilège, Grand Marnier, Glenfiddich 12, Ricard, etc.

## LUNCH MENU

*Available weekdays from 11:30am till 2pm*

**Ask for our 10\$ wine glass selection for lunch**

### Flat Iron Steak

Served with our smashed baby potatoes and green peppercorn sauce

29

### Shrimp roll

Shrimp, lemon mayo, fresh herbs, tobiko, piri-piri crispy straw potatoes, potato roll

22

### Waldorf Salad

Radicchio, endive, celery, green grapes, Granny Smith apples, blue cheese, crispy marinated fried tofu, candied walnuts, and a lemon, Dijon mustard, and maple vinaigrette

26

### 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

### Basil Tomato Risotto

Basil butter, confit cherry tomatoes, mascarpone, Louis d'Or cheese, pangrattato, basil green oil

26

### Lunch Dessert

Profiterole of the moment

5

## BEERS

*Please ask our team what is the selection of the moment*

Local IPA (can) 10

Local Lager (can) 10

Local sour (can) 10

Labatt 50 (tall bottle) 12

Corona (bottle) 10

## NON-ALCOHOLIC

### Mocktails

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

Non-alc "wine"

5oz glass / bottle 11 / 39

Non-alcoholic IPA 0.5% or Sour 9

Corona 0% 7

Limonzero : Non-alcoholic Limoncello 9