

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 Hokkaido U10 scallops, shrimp, dill-infused beurre
blanc and mashed potatoes

34

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**



COCKTAILS SIGNATURE

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

Pop Cerise

Mezcal, liqueur Luxardo Maraschino, cerises fraîches,
sirop de vin rouge, blanc d'œuf et jus de lime
*Mezcal, Maraschino Liqueur, fresh cherries, red wine syrup,
egg whites and lime*

16

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, Mandarine 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

Paloma 13

Tequila, jus de pamplemousse frais, jus de lime,
soda, sirop simple

Between the sheets 15

Cognac, Rhum blanc, Cointreau et jus de citron

MOUSSE



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

Magret from Hudson Valley farms (QC), honeyberry
sauce, brown butter-roasted celeriac and pickled
cherries

48



DESSERTS ETC

Tiramisu French Toast

Crispy espresso-soaked brioche bread with
ladyfinger crumb, mascarpone mousse, cocoa,
and local coffee gelato from Zo-Délices

15

Profiterole

Flavor of the moment

12

Espresso Martini

Vodka, Barista Coffee liquor and
espresso from La Brulerie

14

Digestifs

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

MOUSSE



STARTERS / SMALL PLATES

Homemade bread

With butter of the moment

5

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 Hokkaido U10 scallops, shrimp, dill-
infused beurre blanc and mashed potatoes

34

Vegetable of the moment

Corn ribs with home made queso fresco,
cilantro oil, lime and cilantro crema,
pickled red onions, tajin

15

Smashed Potatoes

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

9



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

Frauenpower Petnat

Alanna LaGamba - Allemagne, Hesse-Rhénane

Pinot Noir, Riesling, Dornfelder, Müller-Thurgau (nature)

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, ortrugo, 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-Baptiste Extra Brut

90

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

180

Champagne Rosé Veuve Clicquot Ponsardin

200

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2016 Extra Brut

265

Champagne Pascal Drappier Carte d'Or Brut MAGNUM

290

Frederic Savart Mesnil Sur Oger Grand Cru 2020

Haute Couture Extra Brut

690

ROSÉ

5oz / bouteille

Primal Rosé

Les Salicaies - France, Roussillon
Grenache Noir (nature)

12 (verre seulement)

Kosmos

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

75

Bandol La Suffrene 2025

Gravier-Piche - France, Provence
Mourvèdre, cinsault, grenache, carignan (bio)

76

Côte des Roses

Gérard Bertrand - France, Languedoc
Grenache, syrah

97 (magnum)

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 Salicaies - 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 cessièrre - France
Muscat à petits grains (bio)

75

Iamonte

Domenico Lombardo - Italie, Sicile
Catarratto (bio)

79



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-iri, 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
Pétoncle Hokkaido U10 poêlés, crevettes, beurre blanc à
l'aneth, purée de pomme de terre

34

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**



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

Canard de la ferme Hudson Valley (QC), sauce aux camerises, céleri-rave rôti au beurre noisette et cerises marinées

48



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 *Zo-Délices*

15

Profiteroles

Saveur du moment

12

Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café Barista, espresso de La Brûlerie

14

Digestifs

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

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

14 / 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

Vouvray 2017

Domaine d'Orfeuille - France, Loire
Chenin blanc (bio)

69

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

Cotes du Rhône

Château Gigognan - France

Grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan

52

Carignan Rouge

Mas de Lavail - France, Roussillon

Carignan

13 / 57

Ciliegiolo

Conte Di Castignano - Italie, Toscane

Sangiovese en macération carbonique

14 / 59

Nerello Mascalese

Vinolaurea - Italie, Sicile

Nerello Mascalese (bio)

67

Pitchounet 2024

Mouressipe - France, Languedoc-Roussillon

Cinsault, Grenache (bio)

69

Serra de l'Home 2023

Can Sumoi - Espagne, Penedès

Garnatxa, Sumoll (nature)

74

Contracorriente 2023

Campo Eliseo - Espagne, Castille-et-León

Tempranillo

76

Il Tralcetto 2024

Italo Cescon - Italie, Vénétie

Pinot Noir

80

Riserva Barolo 2017

Beni di Batasiolo - Italie, Piémont

Nebbiolo

104

Bifolco 2018

Nic Tartaglia - Italie, Abruzzes

Cabernet Sauvignon

120

Le Grand Vin 2020

Osoyoos Larose - Canada, Okanagan

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

124

Brunello Di Montalcino

Fattoria dei Barbi - Italie, Toscane

Sangiovese grosso

132



ENTRÉES/PETITS PLATS

Petit pain maison

Avec beurre composé du moment

5

Olives

Avec huile assaisonnée

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-iri, pain brioché aux pommes de terre

22

Croquetas Birria

Croquettes frites avec cœur 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

Pétoncle Hokkaido U10 poêlés, crevettes, beurre

blanc à l'aneth, purée de pomme de terre

34

Légume du moment

"Ribs" de maïs grillé, beurre miso et chili, queso fresco maison, huile de coriandre, crème coriandre et lime, oignons rouges marinés, épices *tajin*

15

Pommes de terre *smashed*

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

9