

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

Cocktail du moment

Demandez à notre équipe!

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



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

Hudson Valley Farm duck (QC), raspberry vinegar red beet purée, honey-and-thyme roasted golden beets, horseradish cream, hazelnut dukkah with pumpkin, coriander and fennel seeds

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.



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

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
Sauvignon, malvasia, trebbiano et marsanne (nature)
69

Terrebianche Zero Brut Nature
Terraquila - Italie, Émilie-Romagne
Grechetto gentile & Trebbiano (bio)
69

Frauenpower Petnat (rosé)
Alanna LaGamba - Allemagne, Hesse-Rhénane
Pinot Noir, Riesling, Dornfelder, Müller-Thurgau (nature)
75

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 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 Salicaires - 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

Mistione Rosato

Il Vinco - Italie, Lazio

Canaiolo Nero, Procanico, Rossetto, Malvasia Bianca (bio)

78

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 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 cressière - France

Muscat à petits grains (bio)

75

Iamonte

Domenico Lombardo - Italie, Sicile

Catarratto (bio)

79

MUSSE



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**

MUSSE



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), purée de betteraves rouges au vinaigre de framboises, betteraves jaunes rôties au miel et au thym, crème de raifort, dukkah de noisettes, graines de citrouille, de coriandre et de fenouil

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

Savatiano Vieilles Vignes

Domaine Papagiannakos - Grèce

Savatiano

13 / 54

Agramente

LunaGaia - Italie, Sicile

Grillo - (nature)

14 / 58

Muscadet La Dame de onze heures

Michel Delhommeau - France, Loire

Melon de Bourgogne (bio)

64

Carignan Blanc

Mas de Lavail - France, Roussillon

Carignan blanc

14 / 65

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

Pixu

Gilvesy - Hongrie

Olaszrizling (nature)

82

Sancerre Les Chasseignes 2023

Domaine Fouassier - France

Sauvignon Blanc (bio)

92

Hautes-Côtes de Beaune 2023

Denis Carré - France, Bourgogne

Chardonnay

102

Meursault-Perrières Premier Cru 2023

Domaine du Château de Meursault - France, Bourgogne

Chardonnay (bio)

318



VIN ROUGE

5oz / bouteille

Cotes du Rhône

Château Gigognan - France
Grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan
12 / 52

PTG

Rosewood - Canada, Niagara
Gamay, Pinot Noir, Blaufränkisch
59

Les Possibles cuvée EB

Les Vignerons d'Estèzargues - France, Rhône
Grenache, cinsault, counoise, syrah (nature)
15 / 62

Nerello Mascalese

Vinolauria - 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-piri, 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