

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, 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 Mouss

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

Our version of the Sour Puss shot! Sour raspberry syrup and vodka

5

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 revive #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

Terrebianche Zero Brut Nature

Terraquilia - 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 Dangin Cuvée Jean-Bapiste Extra Brut

90

Champagne Rosé Veuve Clicquot Ponsardin

200

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2016 Extra Brut

265

Pascal Doquet Blanc de Blancs Horizon Extra-Brut MAGNUM

286

Frederic Savart Mesnil Sur Oger Grand Cru 2020

Haute Couture Extra Brut

690



VIN ROSÉ

5oz / bouteille

Maison Rosa

Weingut Bergdoll - Allemagne, Pfalz
Pinot noir, pinot blanc, muskat (bio)

13 / 59

Sancerre rosé

Les Roches Blanches 2025, LaCheteau - France
Pinot Noir

63

Haru-Ichi 2025

Christophe Pacalet - France, Beaujolais
Gamay (nature)

67

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

Bianco en su Piel 2023

Garcia Pérez - Espagne, Côte Méditerranéenne
Macabeo

56

Scamu 2024

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

75

Rustical

Pivnica Čajkov - Slovaquie
Pesecká Leánka (bio)

90



VIN BLANC

5oz / bouteille

Marsilea

Bodegas de Levante - Espagne, Valence
Verdejo (bio)

12 / 48

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

Grès

Anima Mundi - Espagne, Catalogne
Xarel-Lo (bio)

65

Lighthall 2023

Canada, Prince Edward County
Chardonnay

69

Pouilly-Fumé

Domaine des Fines Caillottes - France, Vallée de la Loire Sauvignon
blanc

76

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

Montcastrillo

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

Pitchounet 2024

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

69

Beaujolais

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

62

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

Bifolco 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





PLATS PRINCIPAUX

Salade Waldorf

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

26

Risotto au cari

Crevettes, cari de Madras, aubergines japonaises, poireaux, fromage mascarpone, kale, 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



DESSERTS

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.



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 et fromage suisse, servies avec une crema à la lime et à la 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 noisettes

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

13



MENU LUNCH

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

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

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 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 au cari

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

29

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 pétillant

Antidote - Domaine des Grottes

Base de raisin et infusion d'herbes

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 Swiss cheese, 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

Pommes noisettes

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

13



MAINS

Waldorf Salad

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

26

Curry Risotto

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

Vegetarian version available

29

Fish of the moment

Chef's inspiration

Magret Duck Breast

Grilled zucchini, butternut squash purée and chimichurri

48



DESSERTS ETC

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

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, marinated 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

Curry Risotto

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

Vegetarian version available

29

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

Non-Alcoholic Cocktails

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

Non-alc sparkling “wine”

Grape juice with and herb infusion

5oz glass / bottle 11 / 39

Non-alcoholic IPA 0.5% **9**

Non-Alcoholic Sour 0.5% **9**

Corona 0% **7**

Limonzero : Non-alcoholic Limoncello **9**

M OUSSE



M OUSSE