

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'oeuf, 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 *S*ichuanais
Gin, Chartreuse, sirop de poivre du sichuan, jus d'olive, jus de lime, blanc d'oeuf et olive Castelvetrano
Gin, Chartreuse, Sichuan pepper syrup, olive brine, lime juice, egg whites and Castelvetrano 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 :

Bramble 12
Gin, liqueur de framboise noire Chambord, jus de lime, sirop simple

Cosmopolitain 13
Vodka, Cointreau, jus de cannerberges, jus de lime

Pisco Sour 12
Pisco, blanc d'oeuf, jus de lime, sirop simple



BULLES

5oz / btl

Epic Petnat
Meinklang - Autriche
Grüner veltliner, welschriesling, muscat (nature)
12 / 48

Cava Gran Reserva Brut Nature
Sumarroca - Espagne, Catalogne
Parellada, Xarel-lo, Maccabeu, Chardonnay (bio)
13 / 52

Lambrusco (mousseux rouge)
Monte Delle Vigne - Italie, Émilie-Romagne
Lambrusco
13 / 53

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
Terraquilia - 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 Dangin 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



VIN BLANC

5oz / bouteille

Savatiano Vieilles Vignes
Domaine Papagiannakos - Grèce
Savatiano
13 / 54

Albarino Reserva
Bodega Garzón - Uruguay
Albarino
13 / 55

Muscadet Clos de la Févrie
Domaine Haute Févrie - France, Loire
Melon de Bourgogne (bio)
14 / 59

Friya
Vigna Madre - Italie, Abruzzes
Pecorino
61

Carignan Blanc
Mas de Lavail - France, Roussillon
Carignan blanc
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

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

Bianco en su Piel 2023
Garcia Pérez - Espagne, Côte Méditéranéene
Macabeo
56

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

Iamonte
Domenico Lombardo - Italie, Sicile
Catarratto (bio)
79

Frangine 2025
Pinard et filles - Québec, Estrie
La Crescent
83

MOUSSE

VIN ROUGE

5oz / bouteille

Vino Rosso
Simone Setti - Italie, Toscane
Sangiovese
12 (verre seulement)

Hilltop
Vignoble l'Arpège - Québec, Cantons de l'Est
Petite Perle, Frontenac blanc
13 / 59

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

Pitchounet
Mouressipe - France, Languedoc-Roussillon
Cinsault, Grenache (bio)
69

Le Chien Rouge
Les Salicaires - France, Roussillon
Grenache blanc, grenache gris et grenache noir (nature)
73

Serra de l'Home
Can Sumoi - Espagne, Penedès
Garnatxa, Sumoll (nature)
74

Contracorriente
Campo Eliseo - Espagne, Castille-et-León
Tempranillo
76

Il Tralcetto 2024
Italo Cescon - Italie, Vénétie
Pinot Noir
80

Pessac Léognan 2015
La Source de Mirebeau - France, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
99

Riserva Barolo 2017
Beni di Batasiolo - Italie, Piémont
Nebbiolo
104

Bifolco 2018
Nic Tartaglia - Italie, Abruzzes
Cabernet Sauvignon
120

Le Grand Vin 2022
Osoyoos Larose - Canada, Okanagan
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
124

Brunello Di Montalcino
Fattoria dei Barbi - Italie, Toscane
Sangiovese grosso
132

MOUSSE

ENTRÉES/PETITS PLATS

Focaccia maison
Avec beurre composé du moment
5

Olives
Avec huile assaisonnée maison
6

Œufs à la diable
Deux façons : Gochujang, miso, sésame / Cornichons
8

Pommes de terre *smashed*
Pommes de terre grelots écrasées et croustillantes, sauce façon *patatas bravas*
9

Croquetas Birria
Croquettes frites avec coeur de béchamel, bœuf braisé style birria, coriandre, fromage en grains, servies avec une crema lime et coriandre
15

Légume du moment
Tomates ancestrales, eau de tomates à l'ail confit, tomatillo frite, chapelure italienne à la tomate et au fromage Louis d'Or, mousse de chèvre, poudre de céleri et huile au basilic
16

Crudo de truite
Truite Kenauk de Montebello marinée, rémoulade de céleri, pomme Honeycrisp, crème de raifort, huile d'aneth & oeufs de truite
28

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
Trois pétoncles *Hokkaido U10* poêlés, crevettes, beurre blanc à l'aneth, purée de pomme de terre
34

MOUSSE



PLATS PRINCIPAUX

Salade Automnale
Radicchio, fromage de chèvre rôti et mousse de fromage de chèvre, poires Bartlett, courge butternut, graines de citrouille, vinaigrette à l'érable et au cidre de pomme
24

Risotto de courges
Courges deux façons, nuage de Louis d'Or, sauge, beurre noisette, gel de cidre & huile d'épinette
32

Poisson du moment
Inspiration de la cheffe

Magret de canard
Canard du Québec, mousseline de betteraves et fromage de chèvre, pomme caramélisée, chou braisé & jus au cidre du verger Croque-Pomme
48



DESSERTS [etc]

Poire pochée
Poire pochée au cidre de glace, mousse à l'érable, sarrasin & gelato à la pomme
15

Crémeux de bleuets
Croustillant de sarrasin, compotée de bleuets et sorbet au citron
14

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.

MOUSSE



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

Salade automnale
Radicchio, endives, fromage de chèvre rôti et mousse de fromage de chèvre, poires Bartlett, courge butternut, graines de citrouille, vinaigrette à l'érable et au cidre de pomme
24

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 de courges
Courges deux façons, nuage de Louis d'Or, sauge, beurre noisette, gel de cidre & huile d'épinette
32

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**

Bouteilles de vins sans alcool
(rouge) GnistaFrench Style - Suède **45**
(blanc) R3 Rhein Riesling Remastered - Allemagne **44**
(mousseux rosé) Woody's - Californie **49**

MOUSSE



STARTERS / SMALL PLATES

House Focaccia
With butter of the moment
5

Olives
With our seasoned oil
6

Deviled Eggs
Two flavors : Gochujang, sesame, miso / Pickle
8

Smashed Potatoes
Crispy smashed baby potatoes served with a patatas bravas-style sauce
9

Birria Croquetas
Braised beef croquettes with consommé, cilantro, béchamel and cheese curds, served with lime-cilantro crema
15

Vegetable of the moment
Heirloom tomatoes, confit garlic tomato water, fried tomatillo, Italian tomato and Louis d'Or cheese breadcrumbs, goat cheese mousse, celery powder, basil oil
16

Trout Crudo
Marinated Kenauk trout from Montebello, celery rémoulade, apple, horseradish cream, dill oil & trout roe
28

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
Three seared Hokkaido U10 scallops, shrimp, dill-infused beurre blanc and mashed potatoes
34



MAINS

Fall Salad
Radicchio, roasted goat cheese, Bartlett pears, butternut squash, pumpkin seeds, maple and apple cider vinaigrette
24

Risotto
Squash risotto two ways, Louis d'Or cheese cloud, sage, brown butter, cider gel & spruce oil
32

Fish of the moment
Chef's inspiration

Magret Duck Breast
Duck breast from Québec, beet and goat cheese mousseline, caramelized apple, braised cabbage & cider jus
48



DESSERTS ETC

Poached Pear
Ice cider-poached pear, maple mousse, buckwheat & apple gelato
15

Blueberry crémeux
Buckwheat crisp, blueberry compote and lemon sorbet
14

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

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

Fall Salad
Radicchio, endives, roasted goat cheese, Bartlett pears,
butternut squash, pumpkin seeds, maple and apple cider
vinaigrette
24

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

Risotto
Squash risotto two ways, Louis d'Or cheese cloud, sage,
brown butter, cider gel & spruce oil
32

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

Ask our team for the mocktail selection!

Non-alc "wine"
(red) Gnista - French Style - Sweden **45**
(white) R3 Rhein Riesling Remastered - Germany **44**
(sparkling rosé) Woody's - California **49**

Non-alcoholic IPA 0.5% or Sour 9
Corona 0% 7
Limonzero : Non-alcoholic Limoncello 9



MOUSSE

MOUSSE