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

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

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''
Ask about our selection of the moment

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



MOUSSE



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



MAINS

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

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 and a pumpkin, coriander and fennel seeds dukkah
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

House Focaccia
With butter of the moment
5

Olives
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

Shrimp Roll
Shrimp, lemon mayo, fresh herbs, tobiko, piri-piri crispy straw potatoes, potato roll
22

Duck carpaccio
Thinly sliced raw duck, ponzu sauce, sesame oil, crispy duck fat, tempura pearls, radish, pickled chilies, cilantro, chives, sesame
24

Scallops crudo
Sliced Hokkaido scallops, chive and cardamom oil, raspberry vinegar emulsion, fried quinoa, jalapeños, Chambord orange supremes
25

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



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
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

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 Méditéranéene
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

MOUSSE

MENU LUNCH

Disponible seulement les midis en semaine, de 11h30 à 14h
Demandez quelle est notre sélection
de vin auverre 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 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 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
Demandez notre sélection du moment!

MOUSSE



PLATS PRINCIPAUX

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

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 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

Muscadet La Dame de onze heures
Michel Delhommeau - France, Loire
Melon de Bourgogne (bio)
14 / 64

Carignan Blanc
Mas de Lavail - France, Roussillon
Carignan blanc
14 / 65

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

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

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

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

Ciliegiolo
Conte Di Castignano - Italie, Toscane
Sangiovese en macération carbonique
14 / 59

Pitchounet 2024
Mouressipe - France, Languedoc-Roussillon
Cinsault, Grenache (bio)
69

Le Chien Rouge
Les Salicaires - France, Roussillon
Grenache blanc, grenache gris et grenache noir (nature)
16 / 73

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

Focaccia maison
Avec beurre composé du moment
5

Olives
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

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

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

Carpaccio de canard
Canard cru en tranches fines, sésame, croustillant de gras de canard, radis, piments oiseaux marinés, ponzu, huile de sesame, perles de tempura, ciboulette et coriandre
24

Crudo de pétoncles
Pétoncles d'Hokkaido finement tranchés, huile de ciboulette et de cardamome, émulsion au vinaigre de framboise, quinoa frit, jalapeños, orange au Chambord
25

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