

LUNCH MENU

Available weekdays from 11:30am till 2pm

Ask for our 10\$ wine glass selection for lunch

Sandwich of the moment

Ask our team

Winter Salad

Beets, macerated cranberries, kale, sugar snap peas, fennel, pearl couscous, beet chimichurri, sage vinaigrette, whipped goat cheese with dates, naan bread, pistachios

24

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) **9**

Local Lager (can) **9**

Local sour (can) **9**

Labatt 50 (tall bottle) **11**

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-alcoholic IPA 0.5% **9**

Guinness 0% **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

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

Rosita 13

Tequila Arenita, Vermouth rosso, Vermouth blanc, campari bitter angostura



MAINS

Winter Salad

Beets, macerated cranberries, kale, sugar snap peas, fennel, pearl couscous, chimichurri, sage vinaigrette, whipped goat cheese with dates, pistachios, naan bread

24

Curry Risotto

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

Vegetarian version available

29

Fish

Chef's inspiration

Magret Duck Breast

Grilled zucchini, butternut squash purée and chimichurri

48

Lamb Shank

Dry rub lamb shank with coffee dry rub, coffee jus, smoked duck fat mashed potatoes, pan seared King Oyster mushrooms, gremolata

54



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.



STARTERS / SMALL PLATES

Deviled Eggs

Two flavors : Bacon & Ranch / Jalapeno poppers
8

Escargots

Snails in their shells, with chimichurri & garlic butter
18

Mushroom Croquetas

Fried croquettes with wild mushroom blend, béchamel and swiss cheese, served with black garlic and rosemary mayo
14

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

Seasonal vegetables

Nantes carrots, Brussels sprouts and turnip on a celeriac purée, miso pumpkin seeds, fried shallots, chives
15

Pommes noisettes

Crispy rosemary-seasoned fried potato balls with Parmigiano Reggiano, served with our mayo of the moment
13

Olives

Seasonal mix
6



BULLES

5oz / btl

Epic Petnat

Meinklang (Autriche)
Grüner veltliner, welschriesling, muscat
48

Paco Cava Brut

Paco Molina (Espagne, Catalogne)
Macabeo, Xarel-lo, Parellada (IP)
13 / 52

Pétile (rouge pétillant)

Château Thieuley 2021 (France, Bordeaux)
Merlot
62

Crémant du Jura

Esprit de Chardonnay - Marcel Cabelier (France, Jura)
Chardonnay
68

Bonissima (orange pétillant)

Montesissa Emilio (Italie, Émilie-Romagne)
Malvasia di Candia aromatica, ortugo
69

Champagne Tribaut Schloesser Brut Réserve 85

Champagne Paul Dangin Cuvée Jean-Bapiste Extra Brut 90

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut 180

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

Drappier Brut Nature Pinot Noir Zéro Dosage MAGNUM 302

Frederic Savart Mesnil Sur Oger Grand Cru 2020

Haute Couture Extra Brut 690

MACÉRATION ET ROSÉ

Maison Rosa (rosé)

Weingut Berdgoll (Allemagne, Pfalz)
Pinot noir, pinot blanc, muskat (IP)
13 / 59

Lobster Roll Club (macération)

Les Trois Moineaux (Canada, Niagara)
Vidal, gewurztraminer, riesling et chardonnay en macération
57

Rustical (macération)

Pivnica Čajkov (Slovaquie)
Pesecká Leánka (IP)
90

Pink My Ride (rosé)

Domaine des Berguerolles (France, Languedoc)
Syrah, Cabernet sauvignon (IP)
69

VIN BLANC

Francusa 2024

Cotnari (Roumanie)

Francusa

46

Langhe Bianco Argo

Villadoria (Italie, Piémont)

Arneis, Chardonnay

14 / 50

Savatiano Vieilles Vignes

Domaine Papagiannakos (Grèce)

Savatiano

13 / 54

Agramente

LunaGaia (Italie, Sicile)

Grillo (IP)

58

Carignan Blanc

Mas de Lavail (France, Roussillon)

Carignan blanc (IP)

15 / 65

Pouilly-Fumé

Domaine des Fines Caillottes (France, Vallée de la Loire)

Sauvignon blanc

76

Binger Riesling Trocken 2022

Weingut Riffel (Allemagne, Rheinhessen)

Riesling (IP)

77

Concubine Weiss

Georg Lingenfelder (Allemagne, Palatinat)

Gewürztraminer, Riesling, Sylvaner (IP)

78 (1 litre)

Chablis Vignes de la Reine

Château de Maligny (France, Bourgogne)

Chardonnay

84

Sancerre

Laetitia Ducroux (France, Sancerre)

Sauvignon blanc (IP)

85

Voulez-vous Couche avec moi?

Vincent Couche (France, Bourgogne)

Pinot Noir, Chardonnay (blanc de noir, IP)

90

Hautes-Côtes de Beaune 2023

Denis Carré (France, Bourgogne)

Chardonnay (IP)

102

Meursault Premier Cru Les Charmes Dessus

Domaine du Château de Meursault (France, Bourgogne)

Chardonnay

273





MENU LUNCH

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

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

Sandwich du moment

Demandez à notre équipe

Salade Hivernale

Betteraves, canneberges macérées, chou frisé, pois sucrés,
fenouil, couscous perlé, chimichurri, vinaigrette à la sauge,
fromage de chèvre fouetté aux dattes,
pain naan et pistaches

24

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

Demandez à notre équipe pour connaître
la sélection de bières locales du moment

IPA locale (canette) 9

Sour locale (canette) 9

Labatt 50 (grande bouteille) 11

Corona (bouteille) 10

SANS ALCOOL

Demandez à notre équipe pour des suggestions de
mocktails!

IPA sans alcool 0.5% 9

Guinness 0% 9

Corona 0% 7

Limonzero - Limoncello sans alcool 9



VIN ROUGE

Stompie

Swartland - Mother Rock (Afrique du Sud)

Cinsault (IP)

47

Montecastrillo

Finca Torremilanos (Espagne, Ribera del Duero)

Tempranillo, cabernet Sauvignon (IP)

55

Carignan Rouge

Mas de Lavail (France, Roussillon)

Carignan (IP)

13 / 57

Ciliegiolo

Conte Di Castignano (Italie, Toscane)

Sangiovese en macération carbonique (IP)

13 / 59

Beaujolais

Cuvée à l'Ancienne Domaine Joubert (France)

Gamay

14 / 62

Trinquette

La Petite Baigneuse (France, Roussillon)

Carignan, Grenache (IP)

65

Nerello Mascalese

Vinolauria (Italie, Sicile)

Nerello Mascalese (IP)

67

Serra de l'Home 2023

Can Sumoi (Espagne, Penedès)

Garnatxa, Sumoll (IP)

74

Barolo

Lirio - Villadoria (Italie, Piémont)

Nebbiolo

79

Il Tralcetto 2024

Italo Cescon (Italie, Vénétie)

Pinot Noir (IP)

80

Bifolco 2018

Nic Tartaglia (Italie, Abruzzes)

Cabernet Sauvignon (IP)

120

Sancerre Rouge

Sol de Silex 2019 - Domaine Henri Bourgeois (France)

Pinot Noir (IP)

115

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

MAGNUM Barolo Fratelli Alessandria 335





ENTRÉES/PETITS PLATS

Œufs à la diable

Deux façons : inspiration jalapeno poppers / bacon & ranch

8

Escargots

Six escargots en coquille avec beurre à l'ail et chimichuri

18

Croquetas de champignons

Croquettes frites de béchamel, champignons sauvages et fromage suisse, servie avec mayonnaise à l'ail noir et au romarin

14

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

Carottes nantaises, choux de Bruxelles, navet, purée de celeri rave, graines de citrouille au miso, échalotes frites, ciboulette

15

Pommes noisettes

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

13

Olives

Avec huile assaisonnée

6



PLATS PRINCIPAUX

Salade Hivernale

Betteraves, canneberges macérées, chou frisé, pois sucrés, fenouil, couscous perlé, chimichurri, vinaigrette à la sauge, fromage de chèvre fouetté aux dattes, pain naan et pistaches

24

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

Jarret d'agneau

Jarret braisé, croute d'épices au café, jus au café, purée de pomme de terre au gras de canard fumé, champignons King Eryngii poêlés, gremolata

54



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

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, etc.