

LUNCH MENU

Available weekdays from 11:30am till 2pm

Ask for our 10\$ wine glass selection for lunch

Seafood roll of the moment

Ask our team

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

Non-Alcoholic Sour 0.5% 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

Corpse reviver #2 16

Gin, Lillet, Cointreau, jus de citron



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



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

Olives

Seasonal mix

6

Deviled Eggs

Two flavors : Buffalo blue cheese / Bacon & Ranch

8

Seafood Roll of the moment

Ask our team

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

Ask our team

Pommes noisettes

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

13



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

Pétille (mousseux rouge)

Château Thieuley - France, Bordeaux

Merlot

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 Danguin 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

Sancerre rosé

Les Roches Blanches 2025, LaCheteau - France
Pinot Noir
63

Pink My Ride

Domaine des Berguerolles - France, Languedoc
Syrah, Cabernet sauvignon (nature)
72

BLANC DE NOIR

La Levée

Nathalie Banes - France, Beaujolais
Gammay
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

Fumetto

Tenuta Fornace - Italie, Lombardie
Pinot Grigio (bio)
70

Rustical

Pivnica Čajkov - Slovaquie
Pesecká Leánka (bio)
90



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 du moment

Demandez à notre équipe

Salade Repas

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

Blonde 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

Sous sans alcool 0.5% 9

Corona 0% 7

Limonzero - Limoncello sans alcool 9



PLATS PRINCIPAUX

Salade

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



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, Glenfiddich 12, Ricard, etc.



VIN BLANC

Stompie Blanc

Mother Rock - Afrique du Sud, Swartland
Chenin Blanc

12 / 51

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

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)

Chablis Vigne de la Reine 2024

Château Maligny - France

Chardonnay

84

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

Stompie

Swartland - Mother Rock - Afrique du Sud
Cinsault
47

Montecastrillo

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)
14 / 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

Bifulco 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



ENTRÉES/PETITS PLATS

Olives

Avec huile asaisonnée
6

Œufs à la diable

Deux façons : buffalo & fromage bleu / bacon & ranch
8

Guédille du moment

Demandez à notre équipe!

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

Demandez à notre équipe!

Pommes noisettes

Bouchées croustillantes de purée de pomme de terre au romarin et Parmigiano Reggiano, avec mayonnaise du moment
13