

POUR COMMENCER | STARTERS

POTAGE OU GASPACHO DU MOMENT 7
SOUP OR GASPACHO OF THE DAY

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX 23
Variétés du Québec
LOCAL CHEESE PLATTER
Quebec varieties.

PLATEAU DE CHARCUTERIES 23
Variétés du Québec et d'ailleurs
CHARCUTERIE PLATTER
Varieties from Quebec and elsewhere.

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

SAUMON À LA PLANCHA 28
Mousseline aux artichauts, pommes de terre rattes, salsa à l'ananas
SALMON À LA PLANCHA - Artichoke mousseline, fingerling potatoes, pineapple salsa.

TARTARE DE BŒUF 16/28
Émulsion à l'échalote rôtie, vinaigrette au xérès et chips de topinambour
BEEF TARTARE - Roasted shallots emulsion, xérès vinaigrette and Jerusalem artichoke crisp.

TARTARE DE SAUMON 17/29
Échalotes marinées, chips de nori, piments chili, vinaigrette de gingembre et mayonnaise au basilic
SALMON TARTARE - Marinated shallots, seaweed chips, chili peppers, ginger dressing and basil mayonnaise.

STEAK DE SURLONGE 7OZ COUPE BASEBALL 28
Servi avec frites et sauce chimichurri
7oz SIRLOIN STEAK BASEBALL CUT - French fries and chimichurri sauce.

SANDWICHES & SALADES | SANDIWCCH & SALADS

SANDWICH DE L'ATLANTIQUE 24
Salade de homard et crevettes de Matane, vinaigrette à l'aneth, rémoulade de céleri-rave, servi sur pain à l'encre de seiche
THE ATLANTIC - Lobster and Matane shrimps salad, dill dressing, celery-root remoulade served on a black pepper squid ink bun.

CHEESEBURGER MAGGIE 23
Bacon, oignons frits, tomates hydro, laitue iceberg, cheddar vieilli et frites
MAGGIE'S CHEESEBURGER - Bacon, fried onions, hydro tomatoes, iceberg lettuce, aged cheddar and french fries.

FOCACCIA AUX LÉGUMES, PESTO ET FROMAGE 18
Légumes grillés, mozzarella di bufala, pesto de basilic, tomates séchées. Extra poulet +8.
VEGETABLE FOCACCIA - Grilled vegetables, mozzarella di bufala and dried tomatoes and basil pesto. Extra Chicken +8.

SALADE D'ÉTÉ AU QUINOA 15
Quinoa, kale, betterave, carottes et vinaigrette aux agrumes
QUINOA SUMMER SALAD - Quinoa, kale, beetroot, carrots and citrus vinaigrette.

SALADE CÉSAR POULET 22
Lardons, anchois, câpres, échalottes et parmigiano reggiano
CAESAR SALAD - Bacon, anchovies, capers, shallots and parmigiano reggiano.

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS & KALE 26
Champignons sauvages poêlés, kale, sauce crème, à l'huile de truffe
MUSHROOMS AND KALE GNOCCHI- Seared wild mushrooms, kale, cream sauce, with truffle oil.

BRUNCH

Disponible jusqu'à 15h | Available until 3pm

TARTINE À L'AVOCAT 16
Pain brioché, émulsion de feta à la noix de Grenoble, avocat, tomates cerises confites, roquette, œufs pochés, vinaigrette au kale
AVOCADO TOAST - Brioche bread, walnut feta emulsion, avocado, confit cherry tomatoes, arugula, poached eggs, kale dressing.

L'OMELETTE CHORIZO 16
Saucisse chorizo, oignons verts, fromage suisse
CHORIZO OMELETTE - Green onions, swiss cheese.

LE SANTÉ 9
Yogourt, granola maison à l'érable, baies sauvages
HEALTHY CHOICE - Yogurt, homemade maple granola, wild berries.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 12
Fromage à la crème, oignons et câpres, fruits frais
SMOKED SALMON BAGEL - Cream cheese, red onions, capers and fresh fruits.

Disponible jusqu'à 17h | Available until 5pm

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 9
FRESH FRUIT PLATTER

SMOOTHIE DU JOUR 8
SMOOTHIE OF THE DAY

SORBETS DU MOMENT 9
SORBETS OF THE DAY

GÂTEAU AUX CAROTTES 9
CARROT CAKE

TIRAMISU 9

VINS | WINES

ALSACE, RIESLING RÉSERVE, LÉON BEYER 2017 11 | 18 | 47
France

CHARDONNAY 2018 13 | 21 | 58
Jean-Paul Brun, Beaujolais, France

SANCERRE 'LES PANSEILLOTS' 2018 17 | 27 | 73
Guillerault-Fargette, Loire, France

CABERNET-SAUVIGNON 2017 11 | 18 | 49
Tom Gore, Californie, États-Unis

PINOT NOIR 2018 16 | 26 | 69
Lucien Muzard & Fils, Bourgogne

CÔTES DE PROVENCE 'ESPRIT GASSIER' 2017 12 | 19 | 47
Château Gassier, France

DOC VENETO, PROSECCO 10 | 50
Ruffino, Italie

VEUVE CLICQUOT BRUT 29 | 145
France

COCKTAILS

ELDERFLOWER NEGRONI 16
Tanqueray, Amaro Nonino, St-Germain

DAIQUIRI PASSIONFRUIT 14
Bacardi Superior, sirop fruit de la passion, sucre, lime.
Bacardi Superior, passion fruit syrup, sugar, lime.

FLORAL MULE 14
Ketel One Botanical Pamplemousse & Rose, limes, sirop simple, bière de gingembre.
Ketel One Botanical Grapefruit & Rose, limes, simple syrup, ginger beer.