

À LA CARTE

ENTRÉES

SCOTCH EGG 11.75\$
Oeuf coulant, chair de saucisse maison & purée de panais

MALAKOFF 11.75\$
Fromage Le Baluchon frit & moutarde à la bière

HUMMUS ET MOUHAMARA 12.00\$
Hummus au citron, tahini et ail - Purées de noix, huile et poivrons

SALADE DE LÉGUMES CÉSAR 10.00\$
Lardons, croutons au beurre de noisettes, grana padano

PANISSE 14.00\$
Feta de chèvre de la Ferme Caron, salade de légumes croquants, sauce ktipiti, yogourt aux herbes

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE 8.50\$
Du moment

BROWNIES 7.50\$
Bretzels et caramel

CRÈME BRULÉE 6.50\$
Du moment

POUDING CITRON 10.00\$
Gâteau noix de coco et camerise

BABA AU CAFÉ ET TIO MÉO 10.00\$
Crème fouettée au cascara

PLATS

TARTARE DE BOEUF, SALADE ET ANTIPASTI 24.00\$
Émulsion à l'échalote confite & câpres frites

TARTARE DE TRUITE, SALADE ET ANTIPASTI 24.00\$
Yogourt aux herbes & laque à la bière

FALAFELS 23.00\$
Sauce tahini, tournesol au sumac, concombres, radis, kousa ganoush

OPEN SANDWICH 26.00\$
Viande fumée maison, cornichons lacto-fermentés, salade de pommes de terre, choux vinaigrette Alabama, émulsion bbq

CANARD TEX-MEX 28.00\$
Cuisse de canard confite, salade d'haricots noirs, maïs et poivrons vinaigrette chipotle, crème sure à l'avocat, salsa verde

RISOTTO STYLE PAËLLA 28.00\$
Risotto aux tomates, haut de cuisse de poulet citron et origan, mélange fruits de mer, crumble de chorizo, verdure

APÉRITIFS

FROMAGE DU QUÉBEC 9.00\$

CHARCUTERIE MAISON 9.00\$

FROMAGE DU QUÉBEC & CHARCUTERIE MAISON 17.00\$

SALADE DU MOMENT 5.00\$

À LA CARTE

STARTERS

SCOTCH EGG	11.75\$
Runny egg, homemade sausage meat & parsnip puree	
MALAKOFF	11.75\$
Fried Baluchon cheese & beer mustard	
HUMMUS AND MOUHAMARA	12.00\$
Lemon, tahini and garlic hummus - Nut puree, oil and peppers	
CAESAR VEGETABLE SALAD	10.00\$
Lardons, brown butter croutons, grana padano cheese	
PANISSE	14.00\$
Goat feta from Ferme Caron, crunchy vegetable salad, herbed yogurt, ktipiti sauce	

DESSERTS

CHEESECAKE	8.50\$
Flavor of the moment	
BROWNIES	7.50\$
Pretzels and caramel	
CRÈME BRULÉE	6.50\$
Flavor of the moment	
LEMON PUDDING	10.00\$
Coconut and haskap berry cake	
COFFEE BABA WITH TIO MEO	10.00\$
Cascara whipped cream	

MAINS

BEEF TARTARE, SALAD AND ANTIPASTI	24.00\$
Emulsion with caramelized shallots & fried capers	
TROUT TARTARE, SALAD, AND ANTIPASTI	24.00\$
Herbed yogurt & beer glaze	
FALAFELS	23.00\$
Tahini sauce, sunflower with sumac, kousa ganoush, cucumbers, radishes	
OPEN SANDWICH	26.00\$
Meat of the moment from our smoker, pickles, potato salad, cabbage with Alabama vinaigrette, BBQ emulsion	
CONFIT DUCK LEG	28.00\$
Black beans, corn, and bell peppers salad with chipotle vinaigrette, avocado sour cream, salsa verde	
PAELLA	28.00\$
Tomato risotto, lemon and oregano chicken thighs, mixed seafood, chorizo crumble, greens	

APPETIZERS

CHEESE FROM QUEBEC	9.00\$
HOMEMADE CHARCUTERIE	9.00\$
CHEESE FROM QUEBEC & HOMEMADE CHARCUTERIE	17.00\$
SALAD OF THE MOMENT	5.00\$