

MENU

COCKTAILS DE LA PLACE

Golfe du Mexique	14
Tequila, Mezcal, Amermelade, sirop simple	
Old Grey	14
Whisky Baril Caché, sirop earl grey, Angostura	
Le Verde	14
Gin verde, sureau, bulles, lime et concombre	
Mojito à la pêche	14
Rhum, purée de pêches, menthe, lime	

ENTRÉES

Potage du moment	9
Garnitures appropriées	
Salade mesclun	12
Pamplemousse, chèvre, pita, vinaigrette yogourt-aneth	
Mozzarella de bufflonne	19
Tartare de betteraves, Bagel	
Pieuvre grillée	24
Couscous, kopanisti	
Plateau à partager / 2	36
Saucisses, foie gras et cretons de gibier	
Entrée du moment	P.M.
Selon l'inspiration de l'équipe	

PROMOTIONS

Mardi	Bouteilles 40% de rabais
Mercredi	Bouteilles 40% de rabais
Jeudi	Table d'hôte 45\$
Midis	Verre de vin 8\$ bière 6\$
• Promotions non jumelable	

BISTRO

	ent/ plat
Tartare saumon (F-S)	18 / 35
Guacamole, mangues et shishito grillés	
Tartare de boeuf (F-S)	18 / 35
Cheddar fumé, artichauts et caramel de bière	
Côte de porc boucannée	42
Chimichuri et réduction de cidre	
Burger Juju (F)	41
Boulette de Wagyu QC 1/3 livre, foie gras poêlé, pacanes, oignons caramélisés et mayonnaise canneberges	
Burger Vieux Lap (F)	35
Boulette de Wagyu QC 1/3 livre, salsa de champignons, moutarde, saucisson et fromage Comté	
Burger Presque classique (F)	31
Boulette de Wagyu QC 1/3 livre, cornichons, tomates et laitue	
Pièce du Boucher (F)	P.M.
Sauce poivre vert et baril caché	
Salade repas façon Poké	36
Joue de morue, crevettes nordiques, légumes croquants, riz et mayonnaise à l'ail noir	
Risotto végété et Umami	33
Tomates confites, panais rôti, shitaké et noisette	
Joue de bœuf	48
Braisé longuement dans la bière et l'érable, purée au fromage en grains	
Plat du jour / Arrivage	P.M.

SIGNATURES

Boudin	38
Poires, ravioli frit aux herbes et vin rouge	
Filet mignon	59
Topinambours façon tartiflette et sauce porto	
Magret de canard	41
Garniture bourguignonne, cannelloni aux champignons et canard confit	

Pain sur demande

Merci de nous aviser de toutes allergies