

CHARCUTERIE MAISON

LOMO
TESSA
COPPA
RILLETTES
GUANCIALE
CULATELLO
TÊTE FROMAGÉE
SALADE D'ABATS DE LAPIN

20



BOUCHÉE

ACRAS 6
GRATIN DE CHOU-FLEUR 6
BÂTONNET DE CHEDDAR 6
COURGETTE PARMIGIANA 6

CRU / MARINÉ

TARTARE DE SAUMON, CRÈME SURE AU SAMBAL OELEK, LIME, CRAQUELINS 17
TARTARE DE BŒUF, DIJON, ÉCHALOTES, CORNICHON, PERSIL, TOAST 18
CARPACCIO DE BŒUF, MAYO AUX HERBES, FOCACCIA, PIMENT MAYA 18
CRUDO DE THON ROUGE, MÛRES, POMME, SIROP DE GINGEMBRE 19
HUÎTRES 6 / 12 17 / 29

FROID

«WEDGE SALAD»: ICEBERG, CONCOMBRE, TOMATE, SAUCE RANCH, LARDONS, FROMAGE BLEU 13
SALADE DE HARICOTS, LAITUE, NOIX DE GRENOBLE, PADANO, HERBES 13
BETTERAVES MARINÉES, OIGNON GRILLÉ, CRÈME FRAÎCHE AU POIVRE NOIR, HERBES 15
TERRINE DE PORC, MOUTARDE À L'ANCIENNE, SALADE DE BAIES MARINÉES, TOAST 15

CHAUD

SOUPE À LA COURGE, CRÈME RÉDUITE, CROÛTON, PADANO, HERBES 8
COUTEAUX DE MER GRILLÉS, PURÉE D'ANCHOIS, SALADE D'HERBES, TOAST 14
OS À MOELLE, TOAST, SALADE DE MARINADES 17

VIANDE

POULET DE CORNOUAILLES, PURÉE DE CHOU-FLEUR, CHOU ROUGE BRAISÉ À LA BIÈRE 27
ONGLET DE BŒUF, PDT, OIGNON BRÛLÉ, JUS DE VIANDE 28
CUISSÉ DE LAPIN, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & COURGETTE, VERDURE 28

POISSON

CIOPPINO DE MERLAN, MOULE, MAYO AUX ANCHOIS, TOAST 25
SAUMON SAISI, ARANCINI, PURÉE DE POIVRON ORANGE, GYROMITRES 27
THON ROUGE, GRAINES DE SÉSAME BRÛLÉES, SALADE DE DAIKON & CITRON CONFIT, SOJA 31

VÉGÉ

COURGE HUBBARD RÔTIE, SUCCOTASH D'ÉTÉ, SALADE D'HERBES, FROMAGE FRAIS 22
TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, HERBES, FROMAGE 1608 26

HOUSEMADE CHARCUTERIE

LOMO
TESSA
COPPA
RILLETTES
CULATELLO
GUANCIALE
HEAD CHEESE
RABBIT OFFAL SALAD

20



BITES

ACRAS 6
CAULIFLOWER GRATIN 6
ZUCCHINI PARMIGIANA 6
CHEDDAR CHEESE STICKS 6

RAW / MARINATED

SALMON TARTARE, SAMBAL OLEK SOUR CREAM, LIME, WATER CRAQUERS 17
BEEF TARTARE, DIJON, SHALLOTS, PICKLE, PARSLEY, TOAST 18
BEEF CARPACCIO, HERB MAYO, FOCACCIA, MAYA PEPPER 18
BLUEFIN TUNA CRUDO, BLACKBERRIES, APPLE, GINGER SYRUP 19
OYSTERS 6 / 12 17 / 29

COLD

WEDGE SALAD: ICEBERG, TOMATO, CUCUMBER, RANCH SAUCE, LARDONS, BLUE CHEESE 13
BEAN SALAD, LETTUCE, WALNUTS, PADANO, HERBS 13
MARINATED BEETS, GRILLED ONION, BLACK PEPPER CRÈME FRAÎCHE, HERBS 15
PORK TERRINE, GRANY MUSTARD, PICKLED BERRY SALAD, TOAST 15

WARM

SQUASH SOUP, REDUCED CREAM, CROUTON, PADANO, HERBS 8
GRILLED RAZOR CLAMS, ANCHOVY PURÉE, HERB SALAD, TOAST 14
BONE MARROW, TOAST, PICKLE SALAD 17

MEAT

CORNISH GAME HEN, CAULIFLOWER PURÉE, BEER BRAISED RED CABBAGE, PICKLED MUSTARD SEEDS 27
HANGER STEAK, POTATOES, BURNED ONION, MEAT JUS 28
RABBIT LEG, WILD MUSHROOM & ZUCCHINI RISOTTO, GREENS 28

FISH

WHITING CIOPPINO, MUSSELS, ANCHOVY MAYO, TOAST 25
SEARED SALMON, ARANCINI, ORANGE PEPPER PURÉE, FALSE MORELS 27
BLUEFIN TUNA, BURNED SESAME SEEDS, DAIKON & PRESERVED LEMON SALAD, HOUSEMADE SOY 31

VEGETARIAN

ROASTED HUBBARD SQUASH, SUMMER SUCCOTASH, FRESH CHEESE, HERB SALAD, FRESH CHEESE 22
WILD MUSHROOM TAGLIATELLE, HERBS, 1608 CHEESE 26

SUCKLING PIG / 12 PERS. - ON RESERVATION ONLY - \$600

LA SALLE À MANGER

1302 AV. DU MONT-ROYAL E.

514. 522. 0777