

CHARCUTERIE MAISON

LOMO
COPPA
BASTURMA
CULATELLO
CAPICOLLO
RILLETTES DE PORC
CŒUR DE PORC GRILLÉ
SAUCISSON FINOCCHIO



20

CRU / MARINÉ

| | |
|---|---------|
| TARTARE D'OMBLE, CÂPRES, MAYO AU CITRON, ÉCHALOTES, TOAST | 19 |
| CARPACCIO DE BŒUF, AÏOLI, CORNICHON, JAUNE D'ŒUF CONFIT, CHIPS DE TOPINAMBOUR, ROQUETTE | 19 |
| CEVICHE DE SOLE DE ROCHE, LECHE DE TIGRE, CORIANDRE, MENTHE, RELISH DE POMME | 22 |
| HUÎTRES 6 / 12 | 17 / 29 |

FROID

| | |
|---|----|
| TOPINAMBOURS, YOGOURT, CITRON, ESTRAGON, RADIS | 11 |
| «CHERRY BOMBS» FARÇIS DE RICOTTA À L'ABRICOT, SALADE DE PERSIL | 12 |
| RADICCHIO GRILLÉ, FENOUIL, LIME CONFITE, PACANES | 12 |
| SALADE DE LAITUE NIÇOISE, PURÉE DE PANAI, GUANCIALE FUMÉ, VINAIGRETTE CÉSAR | 13 |

CHAUD

| | |
|---|----|
| TACOS DE PORC EFFILOCHÉ, CRÈME FRAÎCHE, CORIANDRE, SALSA DE POMME | 16 |
| OS À MOELLE, PURÉE DE PANAI, SALADE DE LÉGUMES MARINÉS, TOAST | 16 |
| FOIE GRAS SAISI, JUS D'ABRICOT MARINÉ, TOAST, VERDURE | 21 |

VIANDE

| | |
|--|----|
| FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ASIATIQUE, BUN VAPEUR, CONCOMBRE, SALADE DE CORIANDRE | 27 |
| ONGLET, RIZ SAUVAGE, CAROTTES, CHOUX DE BRUXELLES, CHIMICHURRI | 28 |
| STEAK D'ÉCHINE, RAVIOLI DE PORC, SAUCE TOMATE, ROMARIN, PADANO | 28 |

POISSON

| | |
|--|----|
| VIVANEAU, PURÉE DE PDT AU CITRON, FEUILLES DE CHOU DE BRUXELLES, POUSSÉS DE POIS | 27 |
| OMBLE DE L'ARCTIQUE SAISI, LENTILLES, OIGNON GRILLÉ, YOGOURT, CITRON CONFIT | 28 |

VÉGÉ

| | |
|--|----|
| TARTE AUX LÉGUMES: TOPINAMBOURS, PURÉE DE BETTERAVE, CRÈME FRAÎCHE, TOMATES CONFITES | 25 |
| RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE PADANO, HERBES | 26 |

HOUSEMADE CHARCUTERIE

LOMO
COPPA
BASTURMA
CULATELLO
CAPICOLLO
PORK RILLETTES
FINOCCHIO SAUSAGE
GRILLED PORK HEART



20

RAW / MARINATED

| | |
|---|---------|
| CHAR TARTARE, CAPERS, LEMON MAYO, SHALLOTS, TOAST | 19 |
| BEEF CARPACCIO, AÏOLI, SWEET PICKLES, CURED EGG YOLK, SUNCHOKE CHIPS, ARUGULA | 19 |
| ATLANTIC SOLE CEVICHE, LECHE DE TIGRE, CILANTRO, MINT, APPLE RELISH | 22 |
| OYSTERS 6 / 12 | 17 / 29 |

COLD

| | |
|---|----|
| JERUSALEM ARTICHOKE, YOGURT, LEMON, TARRAGON, RADISH | 11 |
| APRICOT RICOTTA STUFFED CHERRY BOMBS, PARSLEY SALAD | 12 |
| GRILLED RADICCHIO, FENNEL, PRESERVED LIME, PECAN | 12 |
| CHICORY SALAD, PARSNIP PURÉE, SMOKED GUANCIALE, CAESAR DRESSING | 13 |

WARM

| | |
|--|----|
| PULLED PORK TACOS, CRÈME FRAÎCHE, CILANTRO, APPLE SALSA | 16 |
| BONE MARROW, PARSNIP PURÉE, MARINATED VEGETABLE SALAD, TOAST | 16 |
| SEARED FOIE GRAS, PICKLED APRICOT JUS, TOAST, GREENS | 21 |

MEAT

| | |
|---|----|
| ASIAN BRAISED PORK BELLY, STEAM BUN, CUCUMBER, CILANTRO SALAD | 27 |
| HANGER STEAK, WILD RICE, CARROTS, BRUSSELS SPROUTS, CHIMICHURRI | 28 |
| COPPA STEAK, PORK RAVIOLI, TOMATO SAUCE, ROSEMARY, PADANO | 28 |

FISH

| | |
|--|----|
| RED SNAPPER, LEMON POTATO PURÉE, BRUSSELS SPROUT LEAVES, GREEN PEA SPROUTS | 27 |
| SEARED ARCTIC CHAR, LENTILS, GRILLED ONION, YOGURT, PRESERVED LEMON | 28 |

VEGETARIAN

| | |
|---|----|
| VEGETABLE TART: JERUSALEM ARTICHOKE, BEET PURÉE, CRÈME FRAÎCHE, TOMATO CONFIT | 25 |
| MUSHROOM RAVIOLI, PADANO CREAM, HERBS | 26 |

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

LA SALLE À MANGER

1302 AV. DU MONT-ROYAL E.

514.522.0777