

CHARCUTERIE MAISON

LOMO
TESSA
COPPA
KIELBASA
CULATELLO
TÊTE FROMAGÉE
RILLETES DE PORC
SALAMI AUX AGRUMES



BOUCHÉE

JALAPENO «POPPERS» 6
FLEURS DE COURGETTE 6

20

CRU / MARINÉ

TARTARE D'OMBLE, LIME, SOJA, BOTTARGA, GOCHUJANG, CRAQUELINS 17
CEVICHE DE MÉROU, MAÏS, JALAPENO, LIME, TOSTADAS 18
TARTARE DE VEAU, SAUCE ÉPICÉE À LA RHUBARBE, CIBOULETTE, PERSIL, TOAST 18
CARPACCIO DE VEAU, MAYO À L'AIL RÔTI, XÉRÈS, RONDELLES D'OIGNON 19
HUÎTRES 6 / 12 17 / 29

FROID

SALADE DE HARICOT, HERBES, ÉCHALOTES, TOMATES CERISES, PADANO 12
COURGETTE MARINÉE, CROUSTILLES DE PADANO, OIGNON ROSCOFF, FLEUR DE COURGETTE 13
SALADE DE CHOU-FRISÉ, TAHINI, CONCOMBRE, BAIES MARINÉES, OIGNON VERT 13
SALADE DE COQUILLAGE, YOGOURT AUX HERBES, CITRON, BETTERAVE 17

CHAUD

TARTINE: ORIGINE DE CHARLEVOIX, CHAMPIGNONS SAUVAGES, ŒUF AU PLAT, ÉCHALOTE BRAISÉE 17
TACOS DE BAR NOIR, CRÈME FRAÎCHE, OIGNON VERT, CORIANDRE, PICO DE GALLO 17
BOURGOTS À L'AIL GRATINÉS, TOAST, SALADE D'HERBES 17
CASSOLETTE DE MOULE & PALOURDE, FRITES, POUSSÉS 19

VIANDE

FOIE DE VEAU SAISI, ALIGOT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, DEMI-GLACE À LA MOUTARDE 18
CÔTES LEVÉES, CHOU-FRISÉ SAUTÉ, PAIN DE MAÏS, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES 24
1/4 DE POULET FUMÉ, SALADE DE CHOU, ÉCRASÉ DE PDT, MAÏS GRILLÉ 25
1/4 DE LAPIN GRILLÉ, RISOTTO, OIGNON ROSCOFF, HARICOTS 28

POISSON

MAQUEREAU, PÂTISSON & COURGETTE RÔTIS, BEURRE BLANC À LA GROSEILLE 25
BAR NOIR, PURÉE DE CHOU-FLEUR, ARANCINI, POÊLÉE DE GIROLE, TUILE D'ENCRE DE SÈCHE 29
SAUMON SAISI, PALOURDES, GNOCCHI À LA CRÈME, HARICOTS, CITRON 29

VÉGÉ

TAGLIATELLE, COURGETTE, NOIX DE GRENOBLE, TOMATES CERISES, PADANO 24
1/2 CHOU-FLEUR GRATINÉ, CHEDDAR VIEILLI, POÊLÉE DE GIROLLE, TOAST 25

PORCELET / 12 PERS. - SUR RÉSERVATION SEULEMENT - \$600

LA SALLE À MANGER

1302 AV. DU MONT-ROYAL E.

514. 522. 0777

HOUSEMADE CHARCUTERIE

LOMO
TESSA
COPPA
KIELBASA
CULATELLO
HEAD CHEESE
CITRUS SALAMI
PORK RILLETTES

20



BITES

JALAPENO POPPERS 6
ZUCCHINI FLOWERS 6

RAW / MARINATED

CHAR TARTARE, LIME, SOY, BOTTARGA, GOCHUJANG, CRACKERS 17
GROUPER CEVICHE, CORN, JALAPENO, LIME, TOSTADAS 18
VEAL TARTARE, RHUBARB HOT SAUCE, CHIVES, PARSLEY, TOAST 18
VEAL CARPACCIO, ROASTED GARLIC MAYO, SHERRY VINEGAR, ONION RINGS 19
OYSTERS 6 / 12 17 / 29

COLD

BEAN SALAD, HERBS, SHALLOTS, CHERRY TOMATOES, PADANO 12
MARINATED ZUCCHINI, PADANO CHIPS, ROSCOFF ONION, ZUCCHINI FLOWER, GRAPE MUST 13
KALE SALAD, TAHINI, CUCUMBER, PICKLED BERRIES, GREEN ONION 13
SHELLFISH SALAD, HERB YOGOURT, LEMON, BEETS 17

WARM

TARTINE: ORIGINE DE CHARLEVOIX, LOBSTER MUSHROOMS, FRIED EGG, BRAISED SHALLOTS 17
BLACK SEA BASS TACOS, CRÈME FRAÎCHE, GREEN ONION, CILANTRO, PICO DE GALLO 17
GARLIC WHELKS AU GRATIN, TOAST, HERB SALAD 17
MUSSEL & CLAM CASSOLETTE, FRENCH FRIES, SPROUTS 19

MEAT

SEARED VEAL LIVER, ALIGOT, CARAMELIZED ONIONS, MUSTARD DEMI-GLACE 18
PORK RIBS, SAUTÉED KALE, CORN BREAD, PICKLED MUSTARD SEEDS 24
1/4 SMOKED CHICKEN, COLESLAW, CRUSHED POTATOES, GRILLED CORN ON THE COD 25
GRILLED 1/4 RABBIT, RISOTTO, ROSCOFF ONION, BEANS 28

FISH

MACKEREL, ROASTED PATTYPAN & ZUCCHINI, RED CURRANT BEURRE BLANC 25
SEARED BLACK BASS, CAULIFLOWER PURÉE, ARANCINI, SAUTÉED CHANTERELLES, SQUID INK TUILE 29
SEARED SALMON, CLAMS, CREAMED GNOCCHI, BEANS, LEMON 29

VEGETARIAN

TAGLIATELLE, ZUCCHINI, WALNUTS, CHERRY TOMATOES, PADANO 24
1/2 CAULIFLOWER GRATINÉ, AGED CHEDDAR, SEARED CHANTERELLES, TOAST 25

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

LA SALLE À MANGER

1302 AV. DU MONT-ROYAL E.

514. 522. 0777