

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 RILLETES
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