

Petits Plats

3 à 4 par personnes

CROUSTILLANTS

ARANCINI (2) 10\$

Servis avec sauce du moment

PERLES D'OKA (2) 12\$

Pâte à choux frite au fromage oka frite, enrobées d'amandes sur marmelade de tomates

EGG ROLLS SMOKED MEAT 10\$

Sauce moutarde, gel de cornichons, salade de chou

FRITES 5\$

Servie avec mayo épicée

TRUFFÉES 9\$

Parmesan, poudre de truffe, ciboulette et mayo à la bière

Ajoutez de la truffe fraîche.....PDM\$

POULET FRIT KARAAGE..... 19\$

Haut de cuisse pané, salade de wakamé, edamame, concombre et mayo ssamjang

FISH N'CHIPS 18\$

Bouchées de Sébaste Canadien, panure au chips, sauce tartare et citron

MILLEFEUILLE PATATES 15\$

Espuma de parmesan et citron, anchois, Guanciale et encore du parmesan

CHAUD

BROCHETTE MORTADELLE..... 16\$

Salsa Verde aux pistaches, sauce moutarde à l'ancienne et ail noir

PAIN À L'AIL GRATINÉ..... 14\$

Mini-buns briochées farcies style pain à l'ail gratiné

PAIN ET BEURRE 9\$

Mini-buns briochées servis avec Beurre Nduya

PÉTONCLES ROCKEFELLER (2)..... 17\$

Épinards, sauce crème échalote/vin blanc, gratinée au parmesan sur sel

HALLOUMI et ASPERGES 16\$

Halloumi frit, croûtons et asperges grillées, hollandaise et marmelade de tomates et orange

PLAT VÉGANE 22\$

Curry du moment, tortillas et croquette de riz

PIEUVRE..... 26\$

Pieuvre et chorizo marinés au chimichurri, jalapenos marinés et purée de maïs rôti

CAILLE JERK..... 18\$

Pikliz et sauce à la mangue épices Jerk et rhum

STEAK ROSSINI..... 26\$

Filet d'épaule 3oz, (Medium saignant), pain brioché, sauce Porto, flanc de foie gras

Extra truffe pour un vrai Rossini.....PDM\$

FRAIS

TITE SALADE 11\$

Laitue Iceberg, vinaigrette ranch, céleri, pomme verte et noix rôties

TARTARE DE BŒUF BIRRIA..... 18\$

Bœuf Angus AAA (3oz), consommé Birria, oignons, coriandre, chips de Quésadillas au fromage

TARTARE TRUITE CORÉEN 18\$

Truite saumonée Canadienne (3oz), purée de kimchi au beurre, poire asiatique, oignons pajeori, togarashi et chips de crevettes

FROMAGE MAISON 18\$

Fromage maison à la ciboulette et ail, huile aux herbes, fruits du moment et noix Dukkah

DESSERTS

JOS-LOUIS MAISON..... 9\$

Gâteau Red Velvet et glaçage bavarois vanille, trempé dans le chocolat

GÂTEAU MINI-BRUCÉ..... 9\$

Du chocolat et du chocolat dans du chocolat avec du caramel

DESSERT BOMBANCE..... 12\$

MILLE-FEUILLE AU CITRON 12\$

Feuillantine, costarde au citron, ganache chocolat blanc

MACARON FOIE GRAS (3) 12\$

Mousse de foie gras et gelée de figues de Chic Macaron

CAVIAR.....150\$

Caviar Quintessence 50 g, crème fraîche, chips PDT maison, perles Chartreuse, Croquette mac n cheese, ciboulette, Blanc et jaune d'œuf

«Quand l'appétit va, tout va.» - Obélix -

Cocktail

COCKTAIL

COCKTAIL 16\$

CALIN ROYAL

Hennessy VS, cidre de glace Neige, citron, pomme, ginger beer

MARGARITA COCO SPICY

Hornitos reposado, lime, citron, Cointreau, sirop coco, tabasco, smoky pepper, fire bitter

PORNSTAR PEACHILLINI

Vodka averse, Peach schnapps, Galliano, purée pêche, citron, sirop sureaux servis avec prosecco

SPICY TOKI

Whisky Suntory Toki, Cidre de glace Neige, Cointreau, smoky pepper, fire bitter, angostura

SMASH BASILIC FRAMBOISE

Whisky proper 12, purée framboise, basilic, orange, lime, citron, ginger beer

HURRICANE

Chic choc spice, liqueur de sureau, citron, lime, blanc d'œuf, Jus ananas/orange, grenadine et orangeade

LE PICHET SAMAMUSE 45\$

Hornitos reposado, apéritivo, pamplemousse, lime, citron, orange, 7up

SANGRIA ROSÉ 14\$/45\$

Gin bleu royal pêche, liqueur de sureau, canneberge blanche, pamplemousse, 7up et rosé de Pardon & Fils.

LES CLASSIQUES

OLD FASHION canadien! 15\$

NEGRONI 14\$

MARTINI 16\$

Xtra Dirty +1\$

LES BLOODYS 12\$/16\$

Olive et mélange d'épices maison

• Vodka Averse • Tequila Hornitos reposado

• Whisky • Billy Silly (vodka pickle)

GIN LIMONADE 14\$

Gin bleu royal ou pêche, citron, lime, Pamplemousse, grenadine, 7up et soda

• Classique • Coconut • Pêche • Framboise

CREAM SICILE 14\$

Vodka Averse, Liqueur de vanille, crème fouettée

• Orange • Citron • Framboise • Pêche

MULE 15\$

Glace concassée, Ginger beer, lime, menthe

• Vodka Averse • Tequila hornitos

• Neige • Gin ungava gingembre

MOJITO 15\$

Rhum blanc + mentherie • Classique • Concombre

Rhum chic-choc spice et purée • Framboise • Pêche

ESPRESSO MARTINI 15\$

• Classique • Caramel • Chartreuse +4\$ • Tequila

SPRITZ 12\$

Prosecco, soda, agrumes

• ORANGE, Aperitivo • BLANC Liqueur de sureau

• JAUNE, Limoncello

SOUR 14\$

Agrume pressés, pamplemousse, sirop simple et blanc d'œuf

• Gin • Cognac • Whisky • Amaretto

CHARTREUSE

YUM YUM 16\$

Chartreuse verte, Limoncello, pamplemousse, menthe, blanc d'œuf

LAST WORD 16\$

Chartreuse verte, Dry Gin Noroi, lime, Luxardo Cerise

COYOTINO 16\$

Chartreuse verte, gin bleu royal pêche, citron, orange, sirop lavande, canneberge, soda

LA ROSAY 16\$

Chartreuse jaune, Lillet, orange, lime purée framboise et sel Himalaya

LA PELOUZE 16\$

Chartreuse verte, Midori, citron, lime, sirop lavande, blanc d'œuf et zeste de lime

MOCKTAIL

LIMONADE PÉTILLANTE 8\$

• Classique • Framboise • Coconut • Pêche

GINGER SPICE 8\$

lime, lavande, canneberge blanche, concombre, ginger beer

LE PTIT JUS 8\$

lime, Orgeat, framboise, sirop concombre, canneberge rouge et concombre

MOJITOS VIRGIN 8\$

• Classique • Framboise • Concombre • Pêche

PEACHILLICIOUS 8\$

Pêche, menthe, lime, ginger beer, canneberge blanche

BIÈRES

EN FÛT 10\$

Stout, Guinness, 4,2% 11.50\$

Rousse, Unibroue, 6% 10\$

Blonde, Carlsberg, 5% 10\$

NEIPA, Unibroue, 6% 10\$

Roulante demandez à votre serveur

Blanche, Kronenbourg 1664, 5,4% 10\$

Black Velvet 11\$

Snake Bite 11\$

White Velvet 11\$

EN BOUTEILLES

Bière sans alcool 6\$

Landshark 8\$

Mille îles en cannette 11.50\$

PAYE UNE BIÈRE À LA CUISINE 5\$

«Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais.»

-Georges Courteline

VINS ROUGE

Au verre demandez à votre serveur	9\$/11\$/13\$
Italie, Venetie, Casa Vinicola Bennati, Rocca Bastia, cabernet veneto, 2023	38\$
France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Cuvee 1820, Syrah Grenache, 2022	47\$
Italie, Toscane, i Mori, Chianti Riserva, Sangiovese, 2023	51\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Touriga National, 2019	55\$
France, Côte de Bordeaux, Cru Godard, 2021	55\$
Espagne, Rioja, Cantoebro, Reto Reserva, Trempanillo, 2019	56\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Grenache, 2021	58\$
France, Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Fleurie, 2021	58\$
États-Unis, Santa Barbara, Lucas & Lewellen, Queen of Hearts, Cabernet Sauvignon, 2021	59\$
Espagne, Bodegas Atonio Arraez, La Madriguera, Monastrell (Mouverde	61\$
France, Mr & Mrs Théo, T.O, Syrah Grenache, 2019	64\$
Argentine, Mendoza, Familia Cassone, Odisea, Malbec, 2022	65\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Witness Mark, Pinot noir, 2020	66\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Odd Lot, Syrah, petit Verdot, 2022	66\$
États-Unis, Oregon, Vintage front line release, Acrobat, pinot noir, 2022	68\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre Natuzzi, Sangiovese, 2023	72\$
Italie, Piedmont, Casina Bric, Ansi Rosso, Nebbiolo et barbera, 2022, BIO	79\$
France, Bordeaux, Vignoble Magnaudeix, Terte de sarpe, Saint-Emilion, 2022	84\$
Italie, Marches, DeAngelis, Rosso Piceno Superiore, ORO, 2019	89\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Petit Sirah, 2017	100\$
Italie, Toscane, i Mori, Canneta Brunello Reserva, Sangiovese, 2017	118\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Ghost Hull, Cabernet Sauvignon, 2021	124\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Cabernet Sauvignon, 2019	139\$
États-Unis, Sonoma County, Dry. Creek Vineyard, The Mariner 2019	159\$

VINS BLANC

Au verre demandez à votre serveur	9\$/11\$/13\$
Italie, Vénétie, Casa Vinicola Bennati, Rocca Bastia, Pinot Grigio 2024	38\$
France, Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Grenache blanc, 2021	44\$
Argentine, Familia Cassone, Finca La Florencia, Torrontes, 2022	50\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Assemblage, 2023	51\$
Canada, Niagara River, Reif Estate, Riesling Reserve, 2020	56\$
France, Loire, Domaine Le Pas Saint Marti, LE VENT DANS LES SAULES, 2023, BIO	59\$
France, Bordeaux, Siozard, Château du Claouset	61\$
Autriche, Kemptal, Nibiru, Grundstein, Gruner Veltliner, 2023	66\$
France, Chablis, Domaine du Chardonnay, Chablis, 2023	74\$
France, Loire, Laetitia Ducroux, Sancerre blanc, 2023	119\$

ORANGE / ROSÉ

ROSE, France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Grenache Noir 2022	49\$
ROSÉ, Italie, Zio Paolo-Fianobile, Vino a Gogo,	53\$
ORANGE, France, Valle du Rhône, Mas Théo, Ginger, 2022	68\$
ORANGE, Italie, Patti Piccolo, Solerte	71\$

BULLES

Au verre demandez à votre serveur	9\$
Espagne, Bodegas Atonio Arraez, Canallas, Blanc de blanc, brut	55\$
France, Champagne, Baudry, Héritage brut	99\$
France, Champagne Baudry Privilège brut	99\$
France, Champagne, Henriot, Brut Souverain	135\$
France, Champagne, Philippe Prié, Coeur d'Ébène, brut	149\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut	164\$
France, Champagne, Deutz, Brut classique, rosé	170\$
France, Champagne, Henriot, Rosé, brut	190\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, Vintage, brut, rosé, 2012	220\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut 1,5L	299\$
France, Champagne, Deutz, Amour de Deutz, brut, 2009	430\$
France, Champagne, Moët & Chandon, Dom Pérignon, Vintage, 2012	560\$
France, Champagne, Louis Roederer	660\$