

## CROUSTILLANTS

- ARANCINI (2)** ..... 10\$  
*Servis avec sauce du moment*
- PERLES D'OKA (2)** ..... 10\$  
*Pâte à chou frite au fromage oka frite, enrobées d'amandes sur marmelade de tomates*
- EGG ROLLS SMOKED MEAT** ..... 10\$  
*Viande fumée et sauce au suisse, sauce moutarde, gel de cornichons et salade de chou*
- FRITES** ..... 5\$  
*Servie avec mayo épicée*
- FRITES 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\$  
*Tofu Général Tao pané, wakamé, edamame, concombre et poivron, julienne de wonton frit*
- PIEUVRE** ..... 26\$  
*Pieuvre et chorizo marinés au chimichurri, jalapenos marinés et purée de maïs*
- 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, flan de foie gras*  
*Extra truffe pour un vrai Rossini.....PDM\$*

## FRAIS

- SALADE CHOU BRUXELLES CÉSAR**.. 17\$  
*Choux Bruxelles frits, sauce câpres/ail/anchois, lardons, parmesan et croûtons de pain grillé*
- TARTARE DE BŒUF** ..... 20\$  
*Artichauts marinés, basilic, parmesan, jaune d'œuf, servi avec pacanes au miel et sriracha, huile épicée et grilled-cheese aux olives et fromage Oka*
- 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, huile aux herbes, fruits du moment et noix Dukkah, servi avec croûtons*
- SLIDER CREVETTES** ..... 19\$  
*Salade de crevettes de Matane, céleri, pamplemousse, servi avec mâche et mayo citron grillé et aneth*
- TATAKI DE BŒUF** ..... 22\$  
*Bœuf canadien AAA en croûte de moutarde et herbes, aioli au vin rouge, champignons marinés et chips de PDT*

## DESSERTS

- JOS-LOUIS MAISON** ..... 9\$  
*Gâteau Red Velvet et glaçage bavarois vanille, trempé dans le chocolat*
- GÂTEAU MINI-BRUCE** ..... 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

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

150\$

### GROUPE

#### Salle privée

*24 et 50 personnes  
Cocktail dinatoire ou à l'assiette*

### LUNDI FOODTRUCK

*Tous les lundis, menu exclusif  
Food Truck!*

### MARDI HUITRES 1\$



*Oui oui, ça existe encore des  
huitres à 1\$*

«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, neige, lime, menthe  
• Vodka Averse • Tequila hornitos  
• 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 • Pisco*

## 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, banc 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, Zip, Touriga National, 2019 .....	55\$
France, Côte de Bordeaux, Cru Godard, 2021 .....	55\$
Espagne, Rioja, Cantoebro, Reto Reserva, Trempañillo, 2019 .....	56\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Alicante Bouschef .....	58\$
France, Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Fleurie, 2021 .....	58\$
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, Oregon, Vintage front line release, Acrobat, pinot noir, 2022 .....	68\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre Natuzzi, Sangiovese, 2023 .....	72\$
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\$
Portugal, 'Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Zep, 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, Loir, 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\$