

ENTRÉES

ARANCINI (2)..... 10\$

Servis avec sauce du moment

PERLES D'OKA (2)..... 10\$

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

DUMPLINGS FRITS AU CANARD (2) 18\$

Garnis de mayo Kewpie maison, oignons pajeori, furikaké et huile de chili croustillant

PÉTONCLES ROCKEFELLER (2)..... 18\$

Épinards, sauce crème échalote et vin blanc, gratinés au parmesan

HALLOUMI et ASPERGES..... 16\$/30\$

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

CHOUX DE BRUXELLES CÉSAR..... 17\$

Choux de Bruxelles frits, sauce câpres/ail/ anchois, lardons de guanciale, parmesan et croûtons de pain grillé

PAIN À L'AIL GRATINÉ..... 14\$

Buns briochés au beurre à l'ail et gratiné

FEUILLETÉ BAKLAVA..... 18\$

Fromage Boursin maison au citron et sumac, pâte phyllo, noix rôties, cerise de terre et miel de fleur d'oranger, thym et origan

TITE SALADE VERTE..... 9\$/16\$

Laitue mesclun, fruits ou légumes, croustillants et vinaigrette du moment

Ajouté tofu pané ou halloumi + 5\$/9\$, saumon 6oz 15\$

TARTARE DE BŒUF..... 23\$/39\$

Artichauts marinés, basilic, parmesan, jaune d'œuf, pacanes au miel, sriracha, huile épicée et grilled-cheese aux olives et fromage Oka

TARTARE SAUMON 23\$/39\$

Ponzu yuzu, radis, perles de lime, chips de crevettes

TATAKI DE BŒUF..... 22\$

Bœuf canadien AAA en croûte de moutarde et d'herbes, aioli au vin rouge, champignons marinés et chips de PDT

SOUPE..... 9\$

Du moment, servie avec pain

AILES DE POULET..... 6/16\$, 12/ 30\$

Nature, C.C.C ou BBQ coréenne épicée

FRITES..... 5\$

Servies avec mayo épicée

FRITES TRUFFÉES..... 9\$

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

PLATS

POISSON..... 32\$

Pavé de saumon 6oz, purée de carotte, argousier, miel, beurre blanc, œuf de lompe et pois mange-tout

CÔTE DE PORC QC..... 44\$

11oz de porc farci au prosciutto, provolone et sauge, servis avec caviar d'aubergine et nduya, PDT confites aux herbes et caramel d'olives Kalamata

STEAK ET FRITES 39\$

Filet d'épaule de boeuf 6oz, sauce au poivre, frites & asperges

FISH N' CHIPS..... 28\$

Sébaste canadien, panure aux chips, servi avec sauce tartare, citron, frites et salade de chou

POULET FRIT KARAAGE..... 32\$

Servi sur vermicelle de riz aux légumes et oeufs servi avec mayo style wafu

Option végétane --> tofu pané

BURGER ROYAL CHEESE TB 32\$

Galette maison de boeuf et bacon haché, sauce du meilleur burger, cornichons à l'aneth, laitue Boston et oignons caramélisés, servi avec frites ou salade

POUTINE BIRRIA..... 26\$

Porc effiloché, sauce à poutine Birria, jalapeños marinés, oignons verts et crème sûre à la coriandre

« Quand l'appétit va, tout va. »

- Obélix

DESSERTS

DEEP DISH S'MORES 14\$

Biscuit moelleux en moule, ganache de chocolat fondant, guimauve et Graham

GÂTEAU AU FROMAGE..... 12\$

Du moment

DESSERT BOMBANCE..... 14\$

GÂTEAU MINI-BRUCE..... 10\$

Du chocolat et du chocolat dans du chocolat avec du caramel

TARTELETTE PÊCHE 12\$

Caramel Dulce de Leche, pêches 2 façons et guimauve

BIÈRES

EN FUT

Carlsberg	10\$
Guinness	12\$
Unibroue rousse	10\$
Unibroue NEIPA	10\$
1664 blanche NEIPA	10\$
Roulante	10\$
Black Velvet	11\$
Snack Bite	11\$
White Velvet	11\$
Cidre.....	10\$

EN BOUTEILLE

Landshark	8\$
Blonde et Stout 0%	6\$
Blonde et Stout 0%	6\$
Mille Îles Canette	11.50\$
Blonde, rousse, IPA, JUICY, Brown, tournantes, +++	
Mille îles 0% hibiscus et bleuet	11.50\$

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

Espresso	3,50\$
Capuccino	4,50\$
Latte	5,00\$
Americano	3,50\$
Thé.....	3,50\$
Coretto	8,00\$
Café brésilien	12,00\$
Café baileys	12,00\$
Café alcoolisé	12,00\$

CAFÉS

VINS

ROUGE

Au verre voir serveur	9\$/11\$/13\$
Italie, Venetie, Casa Vinicola Bennati, Rocca Bastia, cabernet veneto, 2023	41\$
France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Cuvee 1820, Syrah Grenache, 2022	49\$
Italie, Toscane, i Mori,t Chianti Riserva, Sangiovese, 2023	53\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Zip, Touriga National, 2019	57\$
France, Côte de Bordeaux, Cru Godard, 2021	57\$
Espagne, Rioja, Cantoebro, Reto Reserva, Trempanillo, 2019	58\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Alicante Bouschet	60\$
France. Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Fleurie, 2021	62\$
Espagne, Bodegas Atonio Arraez, La Madriguera, Monastrell (Mouverde)	64\$
France, Mr & Mrs Théo, T.O, Syrah Grenache, 2019	67\$
Argentine, Mendoza, Familia Cassone, Odisea, Malbec, 2022	68\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Witness Mark, Pinot noir, 2020	69\$
États-Unis, Oregon, Vintage front line release, Acrobat, pinot noir, 2022	71\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre Natuzzi, Sangiovese, 2023.....	75\$
France, Bordeaux, Vignoble Magnaudeix, Terte de sarpe, Saint-Emilion, 2022	87\$
Italie, Marches, DeAngelis, Rosso Piceno Superiore, ORO, 2019.....	93\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Petit Sirah, 2017	105\$
Italie, Toscane, I Mori, Canneta Brunello Reserva, Sangiovese, 2017.....	121\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Ghost Hull, Cabernet Sauvignon, 2021.....	124\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Cabernet Sauvignon, 2019.....	142\$
États-Unis, Sonoma County, Dry. Creek Vineyard, The Mariner 2019.....	163\$

BLANC

Au verre voir serveur	9\$/11\$/13\$
Italie, Vénétie, Casa Vinicola Bennati, Rocca Bastia, Pinot Grigio 2024	41\$
France. Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Grenache blanc, 2021	47\$
Portugal, 'Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Zip, Assemblage, 2023	54\$
Canada, Niagara River, Reif Estate, Riesling Reserve, 2020	59\$
France, Loire, Domaine Le Pas Saint Marti, Le vents dans les saules, 2023, BIO	62\$
France, Bordeaux, Siozard, Château du Claouset	64\$
Autriche, Kemptal, Nibiru, Grundstein, Gruner Veltliner, 2023	69\$
France, Chablis, Domaine du Chardonnay, Chablis, 2023	68\$
France, Loir, Laetitia Ducroux, Sancerre blanc, 2023)	71\$

ORANGE /ROSÉ

Au verre voir serveur	10\$
ROSE, France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Grenache Noir 2022	52\$
ROSÉ, Italie, Zio Paolo-Fianobile, Vino a Gogo	55\$
ORANGE, France, Valle du'Rhône, Mas Théo, Ginger, 2022	71\$
ORANGE, Italie, Patti Piccolo, Solerte	73\$

CHAMPAGNE

Au verre voir serveur	9\$
Espagne, Bodegas Atonio Arraez, Canallas, Blanc de blanc, ...	58\$
France, Champagne, Baudry, Héritage brut	99\$
France, Champagne Baudry Privilège brut	109\$
France, Champagne, Philippe Prié, Coeur d'Ébène, brut	151\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut	164\$
France, Champagne, Deutz, Brut classique, rosé	170\$
France, Champagne, Henriot, Rosé, brut.....	190\$

CHARTREUSE

- YUM YUM 16\$**
Chartreuse verte, Limoncello, pamplemousse, menthe, blanc d’œuf
- LAST WORD 16\$**
Chartreuse verte, Dry Gin Noroi, lime, Luxardo Cerise
- CHARTINI 16\$**
Chartreuse verte, Lillet, jus de raisin blanc
- COYOTINO 16\$**
Chartreuse verte, gin BleuRoyal Pêche, citron, orange, sirop de lavande, canneberge, soda
- LA PELOUZE 16\$**
Chartreuse verte, Midori, citron, lime, sirop de lavande, blanc d’œuf et zeste de lime

«Beaucoup de gens boivent,
très peut savent être bourrés»
Jacque Dutronc

SAISON

- L'ABEILLE DORÉE 18\$**
Hennessy VS 2 oz, orange, sirop de miel, pamplemousse
- SPICY TOKI 16\$**
Whisky Suntory Toki, cidre de glace Neige, Cointreau, smoky pepper, fire bitters, Angostura
- DOUX CRIMINEL 16\$**
Tequila Hornitos Reposado, amaretto, angostura, orange, citron et sirop orgeat
- LE KING 16\$**
Rhum chic-choc, Ginger King, Luxardo aperetivo, citron, jus de pomme, orange
- L'ÈRE DE GLACE 16\$**
Whisky Proper Twelve, cidre de glace Neige, jus de pomme, citron, orange, sirop de miel et ginger beer
- PICHET SAMAMUSE 45\$**
Hornitos Reposado, aperitivo, pamplemousse, lime, citron, orange, 7UP
- PEACH N' CRÈMEE 16\$**
Gin BleuRoyal Pêche, Peach Schnapps, jus de pomme et crème à la pêche
- ESPRESSO MARTINI CHOCO-ORANGE 16\$**
Espresso, chocolat Cacao Barry, Grand Marnier, vodka
- SANGRIA D'AUTOMNE 14\$/45\$**
Rhum épicié Chic Choc, Cointreau, canneberge rouge et cidree

PAYEZ UNE BIÈRE AU CHEF ! 5 \$

CLASSIQUE

- OLD FASHION canadien!..... 15\$**
- OLD FASHION Tarif USA 25\$**
- NEGRONI..... 14\$**
- MARTINI..... 16\$**
Dirty +1\$, Premium +\$\$
- BLOODY CAESAR 12\$/16\$**
Olive et mélange d’épices maison
• Vodka Averse • Whisky
• Tequila Hornitos reposado
• Billy Silly (vodka pickle)
- ESPRESSO MARTINI 15\$**
• Classique • Chartreuse : +4 \$
• Caramel • Tequila
- SPRITZ 12\$**
Prosecco, soda, agrumes
• Orange — Aperitivo
• Hugo — Liqueur de sureau
• Jaune — Limoncello
- GIN LIMONADE 14\$**
Gin BleuRoyal Dry ou Pêche, citron, lime, pamplemousse, grenadine, 7UP et soda
• Classique • Coconut • Pêche
- CREAMSICLE 14\$**
Vodka Averse, liqueur de vanille, crème fouettée
• Orange • Citron • Pêche
- MULE 15\$**
Ginger beer, Cidre de glace Neige, lime, menthe
• Vodka • Tequila • Ungava gingbembre +2\$
- MOJITO 15\$**
Rhum blanc et mentherie
• Classique • Concombre
Rhum chic-choc et purée de pêche
- SOUR 14\$**
Agrumes pressés, pamplemousse, sirop simple et blanc d’œuf
• Gin • Cognac • Whisky • Amaretto • Pisco

MOCKTAIL

- LIMONADE PÉTILLANTE 8\$**
• Classique • Coconut • Pêche
- MOJITO V. 15\$**
• Classique • Concombre • Pêche
- GINGER SPICE 8\$**
Lime, sirop lavande, canneberge blanche, concombre, ginger beer
- LE FRUITÉ 8\$**
Jus de canneberge blanche, sirops de concombre et d’orgeat, citron
Option à la pêche
- LE VERGER 8\$**
Jus de pomme, sirop de lavande, lime et jus de canneberge rouge