

ENTRÉES / Appetizers

Carpaccio de filet d'épaule aux épices Boréal, pickles d'oignon rouge, émulsion à l'ail noir, copeaux de Cheddar, échalote frite, huile de paprika 17

Shoulder tenderloin carpaccio with Boréal spices, red onion pickles, Québec black garlic emulsion, one-year-old Cheddar shavings, fried shallot, paprika oil

Escargots, pomme de terre, poireau, crème d'ail confit, roquette, crumble de pain au bacon, huile de persil frisé 17

Snails, potato, leek, confit garlic cream, arugula, bacon bread crumble, curly parsley oil

Crevettes tempura frites, sauce aigre-douce, quartier de lime, émulsion de citron et oignon vert ciselé 16

Shrimps tempura, lightly fried, sweet and sour dip, lime wedge, lemon emulsion and chopped green onion

Romaine façon César (Émulsion à l'ail confit, copeaux de parmesan et croûtons) 12

Caesar-style Romaine (Candied garlic emulsion, parmesan shavings and croutons)

***Extra poulet grillé au charbon 9**

Add Charcoal Grilled Chicken

Chaudrée du Bas-Saint-Laurent 14

Lower St-Lawrence Chowder

Crabe Cake, paprika fumé, jus de citron vert, roquette 16

Crab Cake, smoked paprika, lime juice, arugula

Mozzarella fraîche de Bufflone, tomate du moment tempérée, oignon perlé au vinaigre balsamique 19

Fresh buffalo mozzarella, seasonal tomato, pearl onion with balsamic vinegar

Tartare de saumon, émulsion Yuzu, concombre, ciboulette, échalote française, poudre de nori et chips de feuille de riz

Salmon tartar, Yuzu emulsion, cucumber, chives, French shallot, nori powder and rice paper chips

Entrée 17

Appetizer Size

Plat servi avec frites ou salade 29

Full size served with fries or salad

Tartare de bœuf canadien AAA, émulsion de cornichon, oignon vert, tabasco vert, persil plat, huile d'olive, croûton de baguette

AAA Canadian beef tartare, pickle emulsion, green onion, green tabasco, flat-leaf parsley, olive oil, baguette croutons

Entrée 17

Appetizer Size

Plat servi avec frites ou salade 29

Full size served with fries or salad

CANTINE URBAINE / Urban Canteen

Mac and cheese, porc effiloché, oignons caramélisés, fromage orange, fromage en grain et crumble de panko aillé 18

Mac and cheese served with pulled pork, caramelized onions, orange cheese, cheese curds, and garlic panko crumble

Pizza Gourmande 19

Gourmet Pizza

Calmars frits, mayo épicée, zeste de citron 16

Fried calamari, spicy mayo, lemon zest

Arancinis au cheddar régulier, émulsion de tomates séchées, pickles d'oignon rouge 11

Regular cheddar arancini, dried tomato emulsion, red onion pickles

Ailes de poulet du Québec

Quebec Chicken Wings

6 ailes/10

6 wings

12 ailes/18

12 wings

Club Sandwich classique 19

Classic Club Sandwich

Burger de bœuf, pain brioché, bacon, oignon frit, pepperoni, laitue, tomate et émulsion de cornichons 21

Beef burger, brioche bun, bacon, fried onion, pepperoni, lettuce, tomato and pickle emulsion, fries and coleslaw

Poutine, porc effiloché, sauce BBQ fumé, pickle de champignon, oignon vert et tempura croustillant 19

Poutine, pulled pork, smoked BBQ sauce, mushroom pickle, green onion and crispy tempura

PLATEAUX À PARTAGER / PLATTERS TO SHARE

Plateau de fromage du coin, brioche grillée, pacanes sucrées salées, roquette à l'huile d'olive poivrée et caramel de jus de betteraves 19

Local cheese platter, grilled brioche, sweet and salty pecans, arugula with peppery olive oil and beet juice caramel

La planche : lomo maison, rillettes de canard, mousse de foie gras, saucisson Fou Du Cochon, tête fromagère, compote de pêches, pickles d'oignon au cidre, crumble de pacanes, poudre de betterave 24

The platter: homemade lomo, duck rillettes, foie gras mousse, Fou Du Cochon sausage, head cheese, peach compote, onion pickles with cider, pecan crumble, beetroot powder

PLATS / MAINS

Demi-poulet biologique sur le charbon, chimichurri, ratte au gras de canard, laitue à la crème aigre et citron grillé 29

Half organic chicken on charcoal, chimichurri, duck fat fingerling, lettuce leaf with sour cream and grilled lemon

Fish and chips de morue, pâte à la bière, salade de chou, mayo style grébiche et frites 26

Cod fish and chips, beer batter, coleslaw, grébiche style mayo and fries

Risotto, crevettes rôties, oignons caramélisés, graines de citrouille vertes, bouillon végétal, grana padano, basilic 27

Risotto, roasted shrimp, caramelized onions, salt-roasted green pumpkin seeds, vegetable broth, grana padano and basil

Braisé de bœuf cuit sous-vide 6 heures, aligot de pomme de terre, kale poêlé, jus de viande à la bière, poivre noir 32

Braised beef cooked sous-vide for 6 hours, potato aligot, pan-fried kale, beer jus, black pepper

Filet de doré à la plancha, purée de carottes, salsa de maïs, pomme grenade, ciboulette, sumac, hollandaise à l'aneth 28

Filet of walleye a la plancha, mashed carrots, corn salsa, pomegranate, chives, sumac, Maldon salt and dill Hollandaise

Bavette de bœuf au Blend d'épices RDL, haricots verts, carottes nantaises rôties, frites, jus de viande 33

Flank steak with RDL spice blend, green beans in butter, roasted Nantes carrots, fries and gravy

Pâte style carbonara, lardons, oignon caramélisé, persil, émulsion de jaune d'œuf et parmesan 26

Carbonara-style pasta, bacon bits, caramelized onion, parsley, egg yolk emulsion and parmesan cheese

NOTRE SÉLECTION DE VIANDE VIEILLI CUIT AU CHARBON

OUR CHARCOAL-COOKED AGED MEAT SELECTION

Tomahawk vieillis 45 jours PM (Pour 2 personnes)*

Tomahawk aged 45 days PM (For 2 people)*

Faux-filet, cuit sous-vide 2 heures, grillé sur charbon PM*

Sirloin steak, sous-vide cooked for 2 hours, grilled over charcoal PM*

Manhattan vieilli dry Age rub au poivre des Dunes PM*

Manhattan aged dry Aged rib with Dunes pepper PM*

*Une sauce et un légume inclus (pour un deuxième choix de légume, ajouter 10\$)

*One sauce and one vegetable included (for a second choice of vegetable, add \$10)

Sauces :

- Beurre d'herbes à la truffe noire / Black truffle grass butter
- Jus de viande poivre / Pepper jus
- Chimichurri

Légumes / Vegetables :

- Gratin de pomme terre classique / Classic potato gratin
- Ratte au gras de canard / Ratte with duck fat
- Carottes au beurre et graines de Carvi / Carrots with Butter and Caraway Seeds
- Poêlée de champignons à l'ail doux / Pan-fried sweet garlic mushrooms
- Haricots verts au beurre noisette et chips d'ail / Green beans with brown butter and garlic chips