

PLATS

kale

carotte, graine de citrouille, canneberge, pousse de tournesol — 14.

sandwich cubain

jambon gaspor, cornichon maison,
fromage suisse — 16.

rotelle aux champignons

champignons forestier, sauce crème, ricotta maison — 17.

suprême de poulet

polenta, choux de bruxelle à l'érable — 22.

poisson du moment

voir servietur — pm.

À CÔTÉ

focaccia grillé — 4.

hummus & craquelins — 6.

petite verte — 6.

soupe du jour — 8.

FORMULE MIDI

ajoutez petite soupe et mignardise à votre plat

+ 5.

PLATS

poêlée de champignons

focaccia grillée, ricotta maison, oregan frais - 12.

sandwich cubain

jambon Gaspor, cornichons maison, fromage suisse - 14.

salade de kale

carotte, graine de citrouille, canneberge séchée, tournesol - 14.

choux de bruxelle

anchoiade, parmesan, échalotte marinée - 16.

tartare de canard

bleu bénédictin, noisette, truffe blanche - 18.

moussaka

agneau, aubergine, roquette, parmesan - 20.

pétoncle (3x)

purée de panais, abricot séché, noix de grenoble, chorizo - 22.

suprême de poulet

carotte nantaise au miel, kale frit, sauce béarnaise - 24.

côte de veau (10 oz)

courge spaghetti, sauge frite, pomme verte, jus de veau à l'ail confit - 36.

À CÔTÉ

mignonette, citron, sauce

piquante maison - 18. ou 32.

focaccia grillée

huile aux herbes, fleur de sel - 4.

légumes marinés

marinades, olives, câprons - 4.

hummus de fèves

cannellini

chips de tortilla, zaatar - 6.

petite verte

mélange maison, émulsion

BULLE AU VERRE

ES, cava pinot noir — '14 brut rosé, summarocca / 9.

BLANC AU VERRE

ES, terra alta grenache — '17 clot d'encis, sant josep / 9.

FR, touraine sauv blanc — '17 la confidente, domaine de la garrelière / 11.

IT, terre siciliane cataratto — '18 costabisaccia, vino lauria / 12.

ORANGE AU VERRE

ZA, swartland chenin blanc — '18 liquid skin, mother rock / 13.

ROUGE AU VERRE

ES, jumilla monastrel — '18 monastrell, parajes del valle / 9.

FR, puisseguin saint-émilion — '15 moulin saint-clair, chateau haut-saint-clair / 11.

US, paso robles zinfandel — '17 going for broke, paydirt / 14.

BULLES EN BOUTEILLE

ES, cava pinot noir — '14 brut rosé, summarocca / 46

IT, terre siciliane catarratto — voria frizzante, porta del vento / 56

FR, vdf folle blanche, pinot noir — atmosphères, jo landron / 62

QC, hatley marquette, frontnac — '17 l'imaginaire, domaine bergevillie / 64

FR, *crémant d'alsace chardonnay, pinot, auxerrois* — '15 *brut nature, mann* / 80

IT, *vino spumante biologico durella* — '14 *col fondo torque, dalle ore* / 88

IT, *franciacorta chardonnay, pinot blanc* — *dosiaggio zero, arcari + danesi* / 96

FR, *champagne fleury brut pinot noir* — *rosé de saignée, fleury courteron* / 132

BLANCS EN BOUTEILLE

IT, *falerio pecorina, trebbiano, passerina* — '18 *saladini pilastrini* / 40

ES, *terra alta grenache* — '17 *clot d'encis, sant josep* / 48

IT, *terre siciliane cataratto* — '18 *costabisaccia, vino lauria* / 58

ES, *castilla y leon verdejo* — '17 *nosso, menade* / 64

US, *sonoma county chardonnay* — '18 *chardonnay, hobo* / 66

IT, *vermentino di sardegna vermentino* — '17 *antonella corda* / 69

IT, *isola dei nuraghi semidano* — '17 *migiù, olianas* / 72

GR, *naoussa xinomavro* — '16 *blanc de noir, taralas family winery* / 74

FR, *oudan viognier* — '18 *de butte en blanc, domaine sérol* / 76

FR, *vdv aligoté* — '17 *troma-onirique, francois écot* / 77

FR, *saint-chinian grenache b, marsanne* — '17 *montmajou, les eminades* / 80

CA, *niagara peninsula chardonnay* — '17 *métis blanc, pearl morissette* / 85

GR, *PELLA RODITIS* — '17 *roditis barrique, ktima ligas* / 88

FR, *savennières-roche au moines chenin* — '99, *domaine aux moines* / 90

FR, *vdv sauvignon blanc* — *plume d'ange, les cailloux du paradis* / 92

MACÉRATIONS ET ROSÉS EN BOUTEILLE

FR, bourgogne pinot noir — '17 bourgogne, maison mathias / 50

ZA, swartland chenin blanc — '18 liquid skin, mother rock / 70

IT, vigneti delle dolomiti gewürzt., pgris, sauv. blanc — '16 bianco, grawu / 72

AT, osterreich riesling, pgris, gruner, chardo — '18 g'mischter, andert-wein / 76

IT, vigneti delle dolomiti pinot gris — '17 pinot grigio, grawu / 88

ROUGES EN BOUTEILLE

ES, jumilla monastrel — '18 monastrell, parajes del valle / 44

IT sangiovese, cabernet sauvignon, merlot — vino rosso, tomassetti / 88 (1.5L)

US, california syrah — '14 les côtes de l'ouest, terre rouge / 57

AT, osterreich pinot noir — '17 pinot noir, meinklang / 60

FR, côte-roannaise gamay — '18 la combe, domaine de la rochette / 62

FR, vdf carignan, syrah — '18 ça plane pour toi, la cave apicole / 64

IT, langhe nebbiolo, nebbiolo — '17 bric del baio, ca del baio / 65

PT, douro touriga nacional, franca — '15 vale de pios / 66

IT, long island merlot, cab franc, blanfrankisch — '18 channing daughters / 70

FR, crozes-hermitage syrah — '17 terre d'eclat, dom. de la ville rouge / 72

US, paso robles zinfandel — '17 going for broke, paydirt / 77

FR, morgon corcelette gamay — '17 domaine mee godard / 88

US, rogue valley grenache — '16 amphora, a.d beckham / 91

NZ, martinborough pinot noir — '17 dirty little pinot, cambridge road / 93

FR, saint émilion grand cru merlot, cab franc — '14 la fleur garderoze, pueyo / 118

IT, toscane cab sauvignon — '11 100 staya, podere giocoli / 126

IT, barolo nebbiolo — '15 bussia, giacomo fenocchio / 144

COCKTAILS

basil smash

gin, basilic, citron / 10,44

dark 'n stormy

rhum, lime, ginger beer / 10,44

pimm's cup

pimm's, kombucha, petits fruits / 10,44

old fashioned limonade

vodka, citron, angostura / 10,44

pichet / 27.83

BIÈRES

peroni / 6.09 (btl)

***voir serveurs(es) pour les bières en fûts**