

- MENU -

# MADAME BOVARY

RESTAURANT FESTIF







## BIENVENUE CHEZ MADAME BOVARY

Notre menu est composé de petits plats  
afin de favoriser l'échange et de vous faire  
découvrir les plaisirs de notre table.

Laissez-nous vous conseiller.



## COCKTAILS SIGNATURE

doubles | 14,79

### COCKTAIL DU MOMENT

L'inspiration de notre mixologue

### PEACH LEMONADE

Vodka Ciroc pêche, purée de litchis, gingembre et sureau, citron, jus de canneberge, blanc d'oeuf, amer à la canneberge, angostura

### RODOLPHE COLLINS

Gin Tanqueray, liqueur de cassis, citron frais, sirop de fraises et rhubarbes, amer à la rhubarbe

### PIMM'S CUP #20

Pimms', Jack Daniel's, liqueur de cassis, sirop de pommes vertes, citron frais, Ginger Ale, amer à la rhubarbe

### MOJITO BOVARY

Rhum Captain Morgan, sirop de bleuets et d'orgeat, soda, menthe, baies de sureau

### BOVARY MULE

Calvados Boulard, Jägermeister, citron frais, bière de gingembre

### BLOODY BOVARY

Vodka Ketel One, mix dijon-césar, clamato estragon, cerfeuil

### OLD FASHIONED BOVARY

Glenmorangie X, Calvados Boulard, zeste d'orange, amer au chocolat, sirop simple, Angostura

### STOCCHETO

Mousseux, Campari, Vermouth rouge, sirop de fraises, thym

### ESPRESSO MARTINI BOVARY

Sirop de café Nespresso, café Nespresso, Hennessy VS, Frangelico

### LORD SOUR

Vodka Belvedere, Galliano, citron frais, sirop d'orgeat, blanc d'oeuf et Angostura

### SANGRIA BOVARY

Vin Rosé, Crown Royal pêche, Galliano, Sirop de pêche, soda pichet 38,27

Boire avec modération  
Nos prix n'incluent pas les taxes

## MOCKTAILS SIGNATURE

doubles | 11,31

### LITCHI LEMONADE

Gin sans alcool aux petits fruits Cherry River, sirop de litchis, gingembre et sureau, jus de canneberge, citron, blanc d'oeuf

### ESPRESSO MARTINI

Amaretto sans alcool Noa, sirop de café Nespresso, Amour

### SMASH SOUR

Amaretto sans alcool Noa, sirop de bleuets et orgeat, citron, blanc d'oeuf

### MARGARITA ÉPICÉ

Tequila sans alcool HP Juniper, jus de citron, sirop de piments d'espelettes

### CAPTAIN MULE

Rhum sans alcool HP Juniper, bière de gingembre, citron frais

### BERRY COLLINS

Gin sans alcool aux petits fruits Cherry River, sirop de fraises et rhubarbe, citron frais, soda

### MELON BULL

Amaretto sans alcool Noa, Red Bull melon d'eau, concombre, sirop d'orgeat, menthe fraîche

### STRAWBERRY LATTE

Amaretto sans alcool Noa, café Nespresso, lait, sirop de fraises, menthe fraîche







## MENU NOURRITURE



**LES HUÎTRES \*** PM  
Sélection du moment

**LE PLAT DU MOMENT** PM  
L'inspiration de notre chef au quotidien.

**POISSON DU JOUR \*** PM  
Prise du jour saumurée, laquée au miel et grillée.  
Servie sur une sauce crème à l'oseille fraîche et  
moutarde de Dijon. Œufs de mulot, oseille ciselée  
et fleurs comestibles.

**LE CANARD** 24,95  
Magret nappé de notre sauce Sortilège,  
accompagné d'un aligot de pommes de terre  
et de pommes fraîches.

**LE PORC** 21,95  
Joue de porc braisée à l'érable sur une purée  
de céleri-rave, garnie de champignons  
sauvages marinés.

**LE BOEUF** 27,95  
Filet d'épaule cuit à sa façon, garni de lardons,  
pommes de terre rates fondantes, courges  
caramélisées et nappée d'une sauce béarnaise  
classique.

**LE THON** 23,95  
Longe de thon en croûte d'épices maison.  
Rösti de pommes de terre, mayonnaise  
citronnée et vinaigrette à la niçoise.

**LE FOIE GRAS** 25,95  
Terrine maison de canard et de foie gras sur une  
pâte feuilletée au beurre, garnie de suisse, de  
pommes et d'oignons caramélisés au sucre d'érable.

**LES PÉTONCLES** 23,95  
Ceviche de pétoncles garni d'une salsa de maïs,  
d'une vinaigrette fraîche aux agrumes, d'une  
mousse de maïs, de maïs croquants et d'œufs  
de poisson.

**LA BETTERAVE \*** 17,95  
Déclinaison de betteraves rouges, Chioggia  
et jaunes, garnies de pacanes caramélisées,  
d'une huile de basilic, de fromage feta et d'une  
mousse de citron.

**LA BURRATA** 23,95  
Le célèbre fromage italien sur notre pain perdu  
garni d'abricots, de dattes, d'une salsa de raisins,  
d'une chip de pancetta et d'huile de basilic avec  
graines de citrouille.

**LES GNOCCHIS** 20,95  
Pâtes maison au mascarpone et pommes de terre,  
dans un beurre blanc citronné, garnies de pois verts,  
de noix de Grenoble et de parmesan frais.

**LE CARPACCIO \*** 21,95  
Carpaccio de cerf garni de brocolis en pickles,  
d'oignons perlés, de chips de pommes de terre  
rattes, nappé de sauce aux noix de pin.





## MENU NOURRITURE

- SUITE -



**LE TARTARE DE BOEUF\*** 22,95  
Intérieur de ronde, mayonnaise Béarnaise, Chimichurri. Garni de champignons boutons crus, échalottes et fromage Parmesan.

**LE TARTARE DE SAUMON\*** 22,95  
Filet de saumon, mayonnaise asiatique au wasabi et raifort. Garni d'échalote, de ciboulette, de concombre libanais, de pois de wasabi croquant, de caviar de truite et d'une chips de riz.

**LES CHOUX DE BRUXELLES\*** 15,95  
Choux de Bruxelles frits garnis de sauce ravigote aux herbes fraîches, de champignons portobello marinés au Xeres, de cheddar fort et d'aneth frais.

**LE BURGER BOVARY** 14,95  
Épaule de boeuf, garnie de notre sauce secrète, de fromage cheddar, d'oignons rouges et de cornichons.

**LA POUTINE BOVARY** 14,95  
Notre recette secrète d'un classique bien d'ici.

**LE POULET FRIT** 19,95  
Morceaux de haut de cuisse dans leur chapelure aux épices cajun accompagnés de sauce Buffalo et de crème sûre à l'oignon.

**LE NACHOS** 21,95  
Nachos «classique» garni d'une salsa de tomates et coriandre, de piments jalapeño, de sauce cheddar fumé et de fromage Monterey Jack.

**LA FRITE MAISON\*** 6,95  
Patates maison garnies d'oignons verts.

**LA SALADE MAISON\*** 9,95  
Salade de cresson vert et pourpre, de mâche, de roquette et de radicchio garnie de notre vinaigrette à l'érable et dijon.

**DESSERT DU JOUR** PM  
L'inspiration de notre équipe pour bien terminer votre repas.



# VINS D'IMPORTATION PRIVÉE

## ROUGE

**MASSOREAL SANGIOVESE** 12 58  
Cantina Tollo, Italie, 100% Sangiovese

**CABERNET SAUVIGNON** 13 62  
Vega Sindoa, Espagne, 100% Cabernet Sauvignon

**T CUVÉE ROSSO** 14 64  
Tramin, Italie, 40% Pinot noir, 40% Schiava, 20% Merlot

**ORGANICUS** 15 68  
Musita, Italie, 100% Nero d'avola

**ROUGE TERRASSES BOUCABEILLE** 72  
Boucabeille, France, 50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% Syrah

**12 LUNAS** 76  
El Grillo y la Luna, Espagne, 29% Cabernet, 26% Tempranillo, 22% Garnacha, 23% Syrah

**PEARCE PREDHOMME CINSAULT/SYRAH** 82  
Radford Dale, Afrique du Sud, 50% cinsault, 50% syrah

**VINHAS VELHAS TINTO** 88  
Folias de Baco, Portugal, Tinta Barroca, Tinta Roziz, Rufete ++, (21 cépages)

**MONTAGNE ST-ÉMILION** 92  
Château Rocher Corbin, France, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**VINCAIA VINO NOBILE** 105  
Salchetto, Italie, 100% Sangiovese

**CHÂTEAU ST-ESTÈPHE** 132  
Château St-Estèphe, France, 55% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

**BAROLO CAVIOT** 174  
Ca Viola, Italie, 100% Nebbiolo

## BLANC

**PINOT GRIGIO VILLA CASTELLO** 12 56  
Villa Castello, Italie, 100% Pinot Grigio

**BIOLOGICO TREBBIANO D'ABRUZZO** 13 58  
Cantina Tollo, Italie, 100% Trebbiano

**CHARDONNAY BARRICA** 14 62  
Vega Sindoa, Espagne, 100% Chardonnay

**SAVIATIANO** 15 64  
Mylonas Winery, Grèce, 100% Savatiano

**CÔTE DU RHONE BLANC PRESTIGE** 66  
Domaine Roger Perrin, France, 35% Grenache, 25% Clairette, 15% Viognier

**RIESLING BIO LES PRÉMICES** 68  
Famille Hauller, France, 100% Riesling

**12 LUNAS BLANCO** 76  
El Grillo y la Luna, Espagne, 94% chardonnay, 6% gewurztraminer

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** 100  
Domaine Antoine Olivier, France, 100% Aligoté

**SANCERRE FRÉTOY** 116  
Domaine Tinel-Blondelet, France, 100% Sauvignon

**CHABLIS** 120  
Clothilde Davenne, France, 100% Chardonnay

**SAINT-VÉРАН** 144  
Famille Pacquet, France, 100% Chardonnay

## ROSÉ

**T CUVÉE ROSATO** 62  
Tramin, Italie, 60% merlot, 40% pinot noir

## ORANGE

**A LARANJA MECÂNICA** 86  
Fitapreta, Portugal, Arinto, Roupeiro, Verdelho, Antão Vaz, Trincadeira



## SHOOTERS PREMIUM

Téquila Azul Reposado	34,79
Téquila Don Julio blanco	7,82
Mezcal Alden	7,82
Hot shot (minimum 4) (vanille, noisette ou caramel)	5,65
Chartreuse verte	7,82
Chartreuse jaune	7,39
Ricard	5,22
Absynthe des cantons	10,44

## COGNAC, S & W (1 OZ)

Hennessy XO	34,79
Calvados August XO	21,74
Glenmorangie Nectar d'or	13,92
Johnny Walker Green Label	12,18
Lagavulin 8	13,92
Talisker 10	13,92
Monkey Shoulder	9,57
Gentlemen Jack	8,70
Jack Daniel Single barrel	12,18

## LIQUEURS (1 OZ)

Belle de Brillet	10,44
Grand Marnier	10,44
Crème de menthe Rose Arthur	8,26
Limoncello Poli Elisir	8,26
Pineau des Charentes	12,18

## VIN DESSERT (2 OZ)

Vin Santo, Chianti Renzo Massi	10
--------------------------------	----

## CAFÉS ALCOOLISÉS

Brésilien, Espagnol, Irlandais, Bailey's	12,18
--	-------

## BIÈRES (en fût)

Goose IPA (16oz)	8,70
Chippie (16oz)	8,70
Hoegaarden (12oz)	8,70
Stella Artois (12 oz)	8,70

## EN BOUTEILLE

Corona	8,70
Corona Sun Brew (sans alcool)	8,70
Bockale IPA (sans alcool)	8,70

## BOISSONS ÉNERGISANTES

RedBull	6,00
(régulier, sans sucre ou saveurs)	

## CAFÉS ET BOISSONS

Cafe Nespresso (ristretto, espresso, lungo)	4,00
Capuccino	5,50
Café latté	5,50
Thé	4,00
Eau plate	3,48
Eau gazéifiée	5,00





## BULLES & CHAMPAGNES

PROSECCO LAMARQUA	11-60
PASSERINA SPUMANTE BRUT	90
VEUVE CLICQUOT	200
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL	190
MOËT ET CHANDON ICE	210
MOËT ET CHANDON ROSÉ	210
DOM PÉRIGNON	600
ACE OS SPADES	650

## BOUTEILLES

KETEL ONE	180
BELVEDERE	200
BELVEDERE 1,75L	440
CIROC (SAVEURS)	200
HENDRICK'S	200
HENDRICK'S NEPTUNIA	225
CAPTAIN MORGAN SPICE	180
RUM BUMBU	225
DON JULIO SILVER	280
DON JULIO ANEJO	325
DON JULIO 1942	750
CLAZE AZUL REPOSADO	1000
BELLE DE BRILLET	225
HENNESSY XO	1000

## COMBOS FESTIFS

6 CORONA + BELVEDERE 26 OZ	240
12 CORONA + BELVEDERE 26 OZ	280
BELVEDERE 26 OZ + MOËT IMP.	370
BELVEDERE 26 OZ + DON JULIO ANEJO	500
BELVEDERE 1,75L + 2 MOËT IMP.	800
12 CORONA + BELVEDERE 1,75L + 2 MOËT IMP.	900
BELVEDERE 26 OZ + CLAZE AZUL REPOSADO	1100
DON JULIO 1942 + ACE OF SPADES	1300







## FOOD MENU



**OYSTERS \*** MP

Selection of the moment

**DISH OF THE MOMENT** MP

Our chef's daily inspiration.

**FISH OF THE DAY \*** MP

Fresh catch of the day, brined, honey-glazed, and grilled. Served on a fresh sorrel cream sauce with Dijon mustard. Includes mullet roe, chopped sorrel, and edible flowers.

**DUCK** 24,95

Duck breast covered in our Sortilège sauce, served with aligot potatoes and fresh apples.

**PORK** 21,95

Maple-braised pork cheek on celery root purée, garnished with pickled wild mushrooms.

**BEEF** 27,95

Shoulder filet cooked in our style, topped with bacon, tender baby potatoes, caramelized squash, and classic Béarnaise sauce.

**TUNA** 23,95

Tuna loin encrusted with house-made spices. Served with rösti potatoes, lemon mayonnaise, and Niçoise vinaigrette.

**FOIE GRAS** 25,95

House-made duck and foie gras terrine on butter puff pastry, topped with Swiss cheese, apples, and caramelized onions with maple sugar.

**SCALLOPS** 23,95

Scallop ceviche garnished with corn salsa, fresh citrus vinaigrette, corn mousse, crispy corn, and fish roe.

**BEETS \*** 17,95

Variety of red, Chioggia, and yellow beets, garnished with caramelized pecans, basil oil, feta cheese, and lemon mousse.

**BURRATA** 23,95

Famous Italian cheese on our French toast, topped with apricots, dates, grape salsa, a pancetta chip, basil oil, and pumpkin seeds.

**GNOCCHI** 20,95

House-made mascarpone and potato gnocchi in lemon butter sauce, garnished with green peas, walnuts, and fresh Parmesan.

**CARPACCIO \*** 21,95

Deer carpaccio with pickled broccoli, pearl onions, crispy baby potato chips, and pine nut sauce.





## FOOD MENU

- CONTINUED -



**BEEF TARTARE\*** 22,95  
Round steak tartare, chimichurri sauce,  
chives, raw mushrooms and grated parmesan.

**SALMON TARTARE\*** 22,95  
Salmon fillet with Asian wasabi and  
horseradish mayonnaise. Garnished with  
shallots, chives, Lebanese cucumber, crunchy  
wasabi peas, trout caviar, and a rice chip.

**BRUSSELS SPROUTS\*** 15,95  
Fried Brussels sprouts with fresh herb  
ravigote sauce, Xeres-marinated portobello  
mushrooms, sharp cheddar, and fresh dill.

**BOVARY BURGER** 14,95  
Beef shoulder patty with our secret sauce,  
cheddar cheese, red onions, and pickles.

**BOVARY POUTINE** 14,95  
Our secret recipe of this local classic.

**FRIED CHICKEN** 19,95  
Thigh pieces in Cajun-spiced breading,  
served with Buffalo sauce and sour  
cream with onion.

**NACHOS** 21,95  
Classic nachos with tomato and cilantro  
salsa, jalapeño peppers, smoked cheddar  
sauce, and Monterey Jack cheese.

**HOUSE FRIES\*** 6,95  
House-made fries with green onions.

**HOUSE SALAD\*** 9,95  
Salad with green and red watercress,  
mâche, arugula, and radicchio, garnished  
with our maple Dijon vinaigrette.

**DESSERT OF THE DAY** MP  
The inspiration of our team to end your  
meal on a sweet note.