

MENU

54\$ pour 2 services - 68\$ pour 3 services

ENTRÉES

TARTARE DE BETTERAVE ET POMME VERTE, FROMAGE DE CHÈVRE, VINAIGRETTE MIEL/GINGEMBRE, MULTIGRAIN ET SALADE

PÉTONCLES RÔTIS SERVIS AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU PINOT NOIR, MICRO-POUCES ET CROÛTONS À L'AIL

THON MARINÉ FAÇON ASIATIQUE, VINAIGRETTE AU SÉSAME NOIR, POMMES ET OIGNONS ROUGES MARINÉES, NOUILLES ET KIMCHI

TERRINE DE SAUMON, CROÛTONS MAISON, MESCLUN, CRÈME TARTARE ET TAPENADE D'OLIVE KALAMATA

GRATINÉ DE FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS ET OIGNONS FRITS

PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLI AUX RICOTTA ET ÉPINARD, SAUCE CRÉMEUSE À LA SAUGE, CHAMPIGNONS SAUVAGES ET GREMOLATA

TAGLIATELLE FRAICHE AUX FRUITS DE MER, SAUCE VIN BLANC À L'ANETH ET PARMESAN

FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉ, RISOTTO CRÈMEUX AU SAFRAN, CHIMICHURRI, TOMATES CERISES ET CHOU-FLEUR RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE

CÔTELETTE DE PORC GRILLÉ, SAUCE AUX BLEUETS ET FRAMBOISES, PDT GRELOT AU THYM ET LÉGUMES RÔTIS

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA GRILLÉ, SAUCE AU FOIE GRAS ET VIN ROUGE, PURÉE DE PDT ET LÉGUMES SAISON

JARRET D'AGNEAU CONFIT, GRATIN SAVOYARD, CAROTTES GLACÉES AU SIROP D'ÉRABLE, PRUNEAU ET ABRICOT CARAMÉLISÉES ET AMANDES GRILLÉS

PLAT SURPRISE MER, TERRE OU VÉGÉ

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE ONOIR

MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET CRUMBLE

MI-CUIT AU CHOCOLAT BLANC, MATCHA, CRUMBLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES

FLAN DE LAIT DE COCO INFUSÉ À LA CARDAMOME, COULIS DE FRUITS ROUGES ET ANANAS RÔTI

DESSERT SURPRISE

TERRASSE

Ouvert pendant la période estivale

CHEESE BURGER & FRITES

Oignons caramélisés, laitue, tomate et mayo

17

BURGER O'RUES & VIANDE FUMÉE

Cheddar âgé, moutard à la bière, oignons caramélisés et mayo

20

POUTINE À LA VIANDE FUMÉE

Sauce Onoir, fromage et oignons verts

14

TARTARE DE SAUMON & SALADE

Câpres, persil, cornichons et crème sûre au sumac

20

TOSTADA DE CREVETTES 🍷

Crème de chipotle, écrasé d'avocat, poireau et oignons frits, salsa et salade verte

16

Vinaigrette au sésame noir, pomme et oignons rouges marinées, nouilles et kimchi

SALADE VERTE & FROMAGE DE CHÈVRE

15

Carottes râpées, tomates cerise, concombres, noix rôties et vinaigrette

STEAK ET FRITES 🍷 🍷

38

Contre filet AAA 8oz, beurre maître d'hôtel et sauce au foie gras

FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉ

36

Risotto au safran, chimichurri, tomates cerises et chou-fleur rôti à l'huile de truffe

TAGLIATELLE FRAICHE AUX FRUITS DE MER

35

Sauce au vin blanc à l'aneth et parmesan

SALADE + FRITES 🍷

10

Mayonnaise épicée

À BOIRE

COCKTAILS

SPRITZ THEORY

*Aperol, Tanqueray, citron, bière au
gingembre, prosecco et menthe*

16

MARGARITA LA BELLE

*Cazadores, Cointreau, sirop d'anana et
jus lime*

14

VAMOS A LA PLAYA

*Kraken, fruit de la passion, jus de lime et
angostura*

15

MAI THAI PUNCH

*Rosemont épice et Plantation rum,
orgeat pistches et cointreau*

16

Mezcal Añejo, Aperol, jus lime, amère
peychaud et blanc d'oeuf
14

Havana 3 ans blanc, coriandre
coco/ananas et soda
15

PISCO NEGRONI
*Pisco, Campari infusé, vermouth rouge
et tige de romarin*
17

VIN

Rouge

CASOTTO ANTICO
Barbera D'Asti, Vaglio Serra, Italie, 2018
- | 23 (1/2 btl.)

BARZOLI
Montepulciano, Abruzzo, Italie, 2020
11 | 40

CLOS MONT-BLANC
Grenache, Catalogne, Espagne, 2017

PARAJES DEL VALLE
Monastrell, Jumilla, Espagne, 2021

ROSSO VERBENA

Cabernet-Merlot-Sangiovese, Toscane, Italie, 2020

16 | 55

OYSTER BAY

Pinot Noir, Marlborough, Nouvelle Zélande, 2014

14 | 48

TENUTA DI SESTA

Sangiovese, Rosso Di Montalcino, Italie, 2020

- | 55

Blanc**BOGGERO**

Piemonte Cortese, Vaglio Serra, Italie, 2018

- | 23(1/2 btl)

JALEO

Toledo, Espagne, 2015

11 | 40

OYSTER BAY

Sauvignon Blanc · Marlborough, Nouvelle Zélande, 2015

12 | 45

DUCKITT

Chardonnay, Western Cape, South Africa, 2020

13 | 46

LE PIANURE

Pinot Grigio, Venezie, Italie, 2020

- | 48

ULLS DE MEL BLANC

Xarel-lo, Catalogne, Espagne, 2021

- | 65

STRALUNATO

Vermentino, Ligurie, Italie, 2021

Rosé

LE PIVE

Gris, Sable de Camargue, France, 2019

11 | 40

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT

Gamay, Fronton, France, 2019

11 | 40

Bulles

FIOL

Prosecco, Vento, Italie, 2019

12 | 42

SCOTCH

Simple | Double

TÉBHEAG

13

19

BOURBON

Simple | Double

BULLEIT

12.25

18

BOWMORE 12 ans	17	24
LAGAVULIN 16 ans	15	22

WOODFORD RESERVE	16	23
---------------------	----	----

TEQUILA

Simple | Double

CAZADORES	11	16.5
EL JIMADOR	12	18
DON JULIO AÑEJO	28	38

DRY GIN

Simple | Double

UNGAVA	11.75	17.25
HENDRICK'S	16	23

RHUM

Simple | Double

RON BARCELÓ	9.25	13.75
HAVANA CLUB 7 ans	8.75	13
KRAKEN	8.75	13

VODKA

Simple | Double

BELVEDERE	16	23
-----------	----	----

APÉRITIFS

Simple | Double

LILLET BLANC	7.25	-
--------------	------	---

RICARD	7.5	-
--------	-----	---

PIMM'S	7.25	-
--------	------	---

DIGESTIFS

Simple | Double

FONSECA <i>Porto blanc</i>	7.25	-
-------------------------------	------	---

GRAHAM'S <i>Porto LBV</i>	8.25	-
------------------------------	------	---

REYNAC <i>Pineau des Charentes</i>	7.5	-
---------------------------------------	-----	---

AMARO MONTENEGRO	7.25	-
------------------	------	---

LIQUORS & CREAM

Simple | Double

STREGA	6.75	-
BAILEY'S	7.25	-
GRAND MARNIER	9	-
CHARTREUSE	12	-

BEERS

Btl / 16 oz

BLONDE MAISON	-	9
ROUSSE	-	9
IPA COOL COOL WESTCOAST	-	9

BLANCHE DOUX BISOUS	-	9
------------------------	---	---

IPPON ALE AU GINGEMBRE	-	9
---------------------------	---	---

ROAST MOÉ DRY STOUT	-	9
------------------------	---	---

FRULI (BIÈRE À LA FRAISE)	-	10
------------------------------	---	----

CIDRE (MCKEOWN)	-	9
--------------------	---	---