

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

17

Oignons caramélisés, laitue, tomate et mayo

BURGER O'RUES & VIANDE FUMÉE

20

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

POUTINE À LA VIANDE FUMÉE

14

Sauce Onoir, fromage et oignons verts

TARTARE DE SAUMON & SALADE

20

Câpres, persil, cornichons et crème sûre au sumac

TOSTADA DE CREVETTES

16

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

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 ruhm, orgeat pistches et cointreau

16

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

Havana 3 ans blanc, coralai
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	WOODFORD RESERVE	16	23
LAGAVULIN 16 ans	15	22			

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

7.25

-

Porto blanc

GRAHAM'S

8.25

-

Porto LBV

REYNAC

7.5

-

Pineau des Charentes

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

BLANCHE DOUX	-	9
BISOUS		
IPPON ALE AU	-	9
GINGEMBRE		
ROAST MOÉ DRY	-	9
STOUT		
FRULI (BIÈRE À	-	10
LA FRAISE)		
CIDRE	-	9
(MCKEOWN)		