
POUR COMMENCER | TO START

Soupe du jour	8
<i>Soup of the day</i>	
Salade verte	8
<i>Servie avec carottes, tomates, courbottes</i>	
<i>Served with carrots, tomatoes, cucumbers</i>	
Sélection de fromages primés du Québec	28
<i>Quebec award winning cheeses</i>	
Sélection de charcuteries Québécoises	28
<i>Les meilleures variétés du Québec</i>	
<i>Quebec's best varieties</i>	

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

🍴 Tartare de bœuf	21/32
<i>Tartare de boeuf, émulsion à l'échalote, sauce soja, vinaigre de riz et Tahini, croutons de pain</i>	
<i>Beef tartare - shallot emulsion, soy sauce, rice vinegar and Tahini sauce, bread croutons</i>	
🍴 Tartare de saumon à l'aneth	21/32
<i>Échalotes et yuzu, quinoa soufflé, salicorne marinée, perle de jus de citron, croustillant de tapioca au nori piquant, croutons de pain</i>	
<i>Salmon tartare with dill - shallots and yuzu, puffed quinoa, marinated samphire, lemon juice pearls, spicy nori tapioca crisp, bread croutons</i>	
Steak bavette (7oz)	39
<i>Servi avec frites, légumes du marché, nappée de sauce au poivre vert</i>	
<i>7 oz Flank steak - Served with fries, seasonal vegetables, topped with green peppercorn sauce</i>	
Cheeseburger Maggie	31
<i>Relish d'oignons et camerise, bacon, gouda fumé, aioli aux tomates et fines herbes, roquette, tomates, servi avec frites</i>	
<i>Maggie's cheeseburger - Onion and saskatoon berry relish, bacon, smoked Gouda, tomato and herb aioli, arugula, tomatoes, served with fries</i>	
Pappardelle au homard	42
<i>Crème infusée au citron, espuma de parmesan, huile aux fines herbes, tuiles de parmesan</i>	
<i>Lobster pappardelle - lemon-infused cream, parmesan espuma, herb oil, parmesan chips</i>	
Filet de saumon grillé	38
<i>Croute de noix de coco, purée de fenouil boucanée, courgette grillée et sauce hollandaise à la carotte et lime, huile aux fines herbes</i>	
<i>Grilled salmon fillet-coconut crust, smoked fennel puree, grilled zucchini and carrot and lime hollandaise sauce, herb</i>	

SANDWICHES ET SALADES

Salade César	18
<i>Sucrine, radicchio, vinaigrette césar, copeaux de parmesan, câpres frits, chips de pancetta Extra poulet grillé +9 Extra saumon grillé +11</i>	
<i>Cesar Salad - Sucrine lettuce, radicchio, Caesar dressing, parmesan shavings, fried capers, pancetta chips With grilled chicken +9 Extra grilled salmon +11</i>	
Salade de quinoa et betteraves	18
<i>Betteraves jaunes et rouges, quinoa frit, feta citronné Extra poulet grillé \$9 Extra saumon grillé +11</i>	
<i>Quinoa and beet salad, yellow and red beets, fried quinoa, lemon feta Extra grilled chicken \$9 Extra grilled salmon +11</i>	
Focaccia aux légumes, pesto et fromage	18
<i>Légumes grillés, mozzarella di Bufala, pesto de basilic, tomates séchées</i>	
<i>VEGETABLE FOCACCIA - grilled vegetables, mozzarella di Bufala, sun dried tomatoes and basil pesto</i>	
Croissant à la dinde rôtie	21
<i>Fromage cheddar, avocat, tomates, oignons rouges, aioli au zeste de citron, servi avec frites ou salade</i>	
<i>Roasted turkey croissant with cheddar cheese - avocado, tomatoes, red onions, lemon zest aioli, served with fries or salad</i>	
Tartine à l'avocat	21
<i>Pain brioché, émulsion de feta et noix de Grenoble, tomates cerises confites, roquette, œufs pochés, vinaigrette au kale</i>	
<i>Avocado toast - Brioche bread, walnut feta emulsion, confit cherry tomatoes, arugula, poached eggs, kale dressing</i>	
Sandwich Reuben à la viande fumée	28
<i>Servi avec choucroute, fromage suisse, frites et cornichons à l'aneth</i>	
<i>Reuben sandwich with smoked meat - served with sauerkraut, Swiss cheese, fries and dill pickles</i>	
Sandwich de l'Atlantique	28
<i>Salade de homard et crevettes de Matane, vinaigrette à l'aneth, remoulade de céleri-rave. Servi avec salade verte</i>	
<i>THE ATLANTIC - lobster and Matane shrimps salad, dill dressing, celeriac remoulade. Served with green salad</i>	

BOEUF VIEILLI À SEC MAISON | HOMEMADE DRY AGED BEEF

Bœuf AAA canadien vieilli 45 jours servi avec légumes du marché et un choix de sauce
En fonction des disponibilités

45 days aged Canadian AAA beef served with market vegetables and your choice of sauce / Subject to availability

Côte de Boeuf 16oz - 72\$ // 20oz - 90\$



Saveur riche, tendre et persillée

RIBSTEAK, rich flavor, tender and marbled

T-bone de bœuf 4,5\$/oz



Saveur riche du contre-filet, tendreté du filet mignon

T-BONE STEAK, flavorful as a striploin, tender as filet mignon

Coupe Kansas 4,5\$/oz



Pièce de choix, persillage à son meilleur

KANSAS CUT, a cut of choice, marbling at it's best

Choix de sauces

Sauce au poivre ou beurre Maître d'Hôtel ou Bordelaise

Choice of sauce | Peppercorn sauce or Maitre d'Hôtel butter or Bordelaise

TABLE D'HÔTE LUNCH DU MOIS 26\$

Disponible de 11h00 à 15h00

Avec entrée ou dessert du jour

With appetizer or dessert of the day

Entrées | Appetizers

Soupe du jour

Soup of the day

ou / or

Mousse de chèvre des neiges

Snow goat cheese mousse - Arugula, honey, and candied fruits

Plats au choix | Main courses

Moules Marinière à la crème

Sauce marinière au Saké, miso et crème, servies avec frites

Marinière-style mussels with cream - Marinière sauce with sake, miso and cream, served with fries

ou / or

Côte de porc Nagano du Québec

Carpaccio d'ananas, poivrons et blé d'inde en brochette. Polenta frite, sauce aux fruits de la passion.

Nagano pork rib from Quebec - Pineapple carpaccio, bell peppers, skewered corn, fried polenta, passion fruit sauce

ou / or

Taboulé à la betterave

Betteraves, abricots, concombres, poivrons, menthe, feta / Extra prosciutto +5 / Extra Poulet +9 / Extra Saumon +11

Beet tabbouleh - Beets, apricots, cucumber, bell pepper, mint, feta / Extra prosciutto +5 / Extra Chicken +9 / Extra Salmon +11

Dessert

Ajouter 3\$ pour le dessert du moment

Add \$3 for the dessert of the day

Où luncher demain?

*VIEUX-PORT STEAKHOUSE - 39 rue St-Paul E.
Steakhouse avec table d'hôte 2 services

*JACOPO - 436 Place Jacques-Cartier
Cuisine italienne avec table d'hôte 3 services

*PINCETTE - 94 rue St-Paul E.
Chick shack à homard avec table d'hôte 2 services