



À L'Élément,

À L'élément, chaque expérience est pensée comme une rencontre
Entre la nature et la gastronomie.

Inspiré par les forces fondamentales :

• la terre, l'eau, l'air & le feu •

notre cuisine met en valeur des produits bruts,
travaillés avec finesse
et créativité.

Ici, tout est vivant : les saveurs, les textures,
les émotions.

Nous vous invitons à ralentir, savourer et vous
laisser porter par une expérience culinaire
unique, où chaque bouchée raconte une
histoire.



Menu du Jour

Potage Élément
ou
Salade Fraîcheur
ou
Cocktail de Légumes

Pâtes sauce Wagyu 27\$
(Délicieuse sauce à la viande de Wagyu)

Pizza alla Don 26\$
(Selon l'humeur du Chef)

Burger Angus 27\$
(Laitue, tomate, bacon, cheddar & mayo maison)

Salade de L'Élément 25\$
*(Choix de salade fraîcheur ou César
au poulet asiatique)*

Bavette de Bœuf Angus 34\$
(Sauce poivre & moutarde)

Tentation du Moment



Café ou Thé



Menu Ouverture 2026

Potage du Moment 8\$

La Poêlée d'Escargots 23\$

(Escargots, lardons & blanc de poireaux en sauce crémeuse au Chardonnay & au romarin)

Les Crevettes Géantes 24\$

(Crevettes géantes marinées sur nid de salade wakana & sauce gingembre, ail & sésame)

La César de L'Élément 20\$

(César classique aux lardons, romaine croquante, vinaigrette & croûtons maison)

Frites au Parmesan & à l'huile de Truffe Blanche 10\$

Les Pilons de Canard 23\$

(Pilons de canard parfumés au Masala sur harmonie citronnée)



Menu Ouverture 2026

La Crème d'Oignon 20\$

(Onctueuse crème d'oignons rôtis, croûtons aux herbes & Grapire fondus)

Le Tataki de Thon 24\$

(Tataki de thon sur croûton de concombre à la menthe & au jus de citron vert)

Ramequin d'Olives Marinées 6\$

Le Nachos Élément 17\$

(Nachos de maïs, olives vertes, salsa, cibettes, fromage cheddar, jalapeños, guacamole & crème sure)

Le Tartare de Bœuf 31\$

(Tartare de bœuf à la truffe & aux olives vertes, servi avec croûtons maison & frites)

Le Croustillant de Gouda Fumé 22\$

(Croustillant de gouda fumé fondant & chutney de raisins & d'ananas au rhum épice)





Nos Bulles

France

Pol Roger, <i>Champagne, Champagne</i>	180\$
Laurent Perrier, <i>Champagne, Champagne</i>	163\$
Nicholas Feuillante, <i>Champagne, Champagne</i>	135\$

Italie

Carpineto Farnito, <i>Chardonnay, Toscane</i>	66\$
---	------

Espagne

Sumarroca, <i>Cava, Côte Méditerranéenne</i>	6oz : 12.75\$	50\$
--	---------------	------

Nos Blancs

France

La Chablisienne, <i>Chablis, Bourgogne</i>	6oz : 18\$	9oz : 28\$	72\$
Ropiteau, <i>Chardonnay, Bourgogne</i>	6oz : 15\$	9oz : 23\$	59\$
Domaine Gérard Millet, <i>Sancerre, Vallée de la Loire</i>	6oz : 25\$	9oz : 39\$	99\$
La Grande Châtelaine, <i>Chardonnay, Côte de Beaune</i>			161\$

Italie

Alois Lageder, <i>Pinot Blanc, Trentin Haut-Adige</i>	6oz : 14\$	9oz : 22\$	55\$
Sélène, <i>100% Grillo, Sicile</i>	6oz : 19\$	9oz : 30\$	74\$

Portugal

Vinha Santa Maria, <i>Encruzado, Dão e Lafões</i>	84\$
---	------

Afrique du Sud

Salt River, <i>Sauvignon Blanc, Western Cape</i>	6oz : 15\$	9oz : 24\$	59\$
--	------------	------------	------

Nos Rosés

France

Les Fleurs Sauvages	80\$
Pétale de Rose	6oz : 15\$ 9oz : 24\$ 59\$



Nos Rouges

France

Chambolle-Musigny, <i>Pinot Noir, Bourgogne</i>	325\$
Château Perron, <i>Merlot - Cabernet Franc, Bordeaux</i>	6oz : 22.25\$ 9oz : 35.75\$ 89\$

Espagne

Ciclón, <i>Rufette, Castille Léon</i>	88\$
Montecillo Reserva, <i>Tempranillo, Vallée de l'Ebre</i>	6oz : 13\$ 9oz : 21\$ 52\$
Santalba Grand Reserva, <i>Tempranillo, Rioja</i>	120\$

Argentine

Gran Mascota, <i>Cabernet Sauvignon, Mendoza</i>	6oz : 13.25\$ 9oz : 21.25\$ 53\$
--	----------------------------------

Italie

Barolo Dacapo, <i>Nebbiolo, Piémont</i>	195\$
Sanbastian, <i>Barbara d'Asti, Piémont</i>	91\$
Castelgiocondo Frescobaldi Brunello, <i>Sangiovese, Toscane 375mL</i>	65\$
Ruffino Modus Primo, <i>abernet-Sauvignon - Merlot - Sangiovese, Toscane</i>	250\$
Ruffino Alauda, <i>Cabernet Franc - Merlot, Toscane</i>	211\$
La Ciarliana, <i>Prugnolo Gentilev - Manmolo, Toscane</i>	92\$

Allemagne

Burg Ravenburg, <i>Pinot Noir, Baden</i>	6oz : 14.50\$ 9oz : 23.25\$ 58\$
--	----------------------------------

Portugal


Papa Figos, <i>Tinta Roriz - Touriga Nacional, Douro</i>	6oz : 11.25\$ 9oz : 18\$ 45\$
Tricana, <i>Trouiga Nacional - Tinta Roriz, Dão e Lafões</i>	69\$

« Un verre... et le temps s'efface.
À L'Élément, chaque gorgée
devient un instant vivant. »



Cocktails Signatures

Tous nos cocktails sont disponibles en version premium (+5\$)

Bloody Élément 23\$  Cocktail d'entrée

(Vodka infusée au basilic, crevette, basilic & brochette de tomate & bocconcini)

Bloody "Dirty Pickle" 15\$ Version « Hangover » 20\$

(Vodka, jus de cornichon, sel, poivre & aneth)

Bloody à Marie 18\$

(2 oz Whisky Bullsmith, jus de tomate, chili rouge, sauce BBQ, épices de Montréal & pâte harissa)

Limoncello Spritz 16\$

(Limoncello, mousseux Sumarroca & Montellier au citron)

Kiwi Spritz 21\$

(2 oz St-Germain, jus de kiwi, mousseux Sumarroca & Montellier)

Le Coco Melon 16\$

(Rhum blanc, melon d'eau, lait de coco & menthe)

Paloma au Romarin 21\$ 

(Téquila infusée au romarin, sirop d'agave, jus de pamplemousse rose & Montellier au pamplemousse)

Lemontini 17\$


(Vodka, Limoncello, blanc d'œuf & jus de citron)

Les Pouliches Élémentaires 18\$

(2 oz Cherry River framboise-lime, jus de citron, blanc d'œuf & paillette)

Peachy Whisky Sour 18\$

(Whisky Bullsmith, sirop de thé noir, pêches, jus de citron & blanc d'œuf)

Caipiroska Concombre Basilico 16\$ 

(Vodka infusée au concombre & au basilic, lime, basilic & concombres, bitter aux concombres)

L'Élément Punch 20\$

(Rhum blanc Trois-Rivières, Rhum brun, Southern, jus de lime & sirop de la passion)

Herbal Sour 15\$

(Liqueur d'herbes, sirop, citron & basilic)

Margarita El Fuego 17\$

(Téquila Cherry River, sirop Habanero, lime & sel rose)

Espresso Martini 17\$

(Vodka vanille, Kahlua & café espresso)

Espresso Martini Crème Brûlée 22\$



(Vodka vanille, Cherry River liqueur café, café espresso, blanc d'œuf, sucre brun & Eagle Brand)

Margarita Élémentaire 16\$ *fumée 21\$

(Téquila River, Grand-Marnier, sirop, lime & citron)

Le 5ème Élément -\$

(Cocktail du moment, selon l'élément! Osez demander à votre serveur / serveuse & vivez le moment!)

 Ces cocktails sont créés à partir d'infusion maison préparée sur place! 



Les Classiques Façon Élément

Tous nos cocktails sont disponibles en version premium (+5\$)

Bloody Ceasar 14\$

(Vodka, Clamato, tabasco, Worcestershire, citron & cornichon marine)

Moscow Mule 15\$

(Bière gingembre, Grey Goose, lime & menthe)

Old Fashioned 15\$ *fumée 20\$

(2.5 oz whisky, angostura & zeste d'orange)

Negroni 17\$

(Gin St-Laurent, vermouth rouge & Campari)

Last World 22\$

(Gin St-Laurent, Chartreuse, Maraschino & jus de lime)

Boulevardier 18\$

(Whisky, Campari & vermouth rouge)

Mojito Classique 16\$

(Rhum blanc, sirop simple menthe & lime, Montellier)

Mojito Framboise 17\$

(Rhum blanc, sirop simple menthe & lime, purée de framboises, Montellier)

Maï Tai 18\$

(Morbieu, Chic Choc, Cointreau, Humble Abricot, sirop orgeat, lime & citron)

Dry Martini Marin 16\$

(Gin St-Laurent, vermouth blanc & brochette d'olives)

Vodka Martini 16\$

(Vodka, vermouth blanc & brochette d'olives)

Amaretto Sour 16\$

(Amaretto, jus de citron & blanc d'œuf)

Long Island Ice Tea 18\$

(Rhum blanc, liqueur d'orange, Bombay, Vodka, Tequila & Coca-Cola)

Les Fûts

Sleeman Draught	11\$
Sleeman Clear	11\$
Sleeman Rousse	11\$
1664 Blanc	12\$
Sapporo	12\$
New England IPA	12\$

Bouteilles & Microbrasseries

Landshark	9.25\$
La Framboise	9\$
La Musclée	9\$
Prolongation	9\$
Budweiser	8.50\$
Bud Light	8.50\$
Stella Artois	9.25\$
Guinness	12\$

Les Sans Alcool

Carlsberg 0%	8.50\$
Sober Rousse	8.50\$
Sober IPA	8.50\$
1664 0%	8.50\$



« Laissez-vous renverser par nos douceurs...
où chaque bouchée frôle l'instant suspendu. »

Les Desserts 10\$



Pointe de Gâteau
Fromage Carachoc



Pointe de Tarte
au Sucre
Miss Piggy



Pointe de Tarte
S'mores



Xango - Gâteau
au Fromage
Mexicain



Pot
Bak Zesté



Crème Brûlée
de L'Élément

**SPATULE
&
GANACHE**



Les Cafés Cosmiques 13\$

- ◆ Café Brésilien
- ◆ Café Bailey's
- ◆ Café Espagnol
- ◆ Café Italien
- ◆ Café Brésilien Friò
- ◆ Café Italien Friò



Les Shooters Signatures 8\$

- ◆ Lemon Drop
- ◆ Wake Me Up
- ◆ L'Éclat de Cannelle
- ◆ Tarte à la Lime
- ◆ L'Amarrage
- ◆ Cold Shot Italien
- ◆ Cold Shot Brésilien
- ◆ Hot Shot

