

Menu

ENTRÉES | APPETIZER

SALADE VERTE AUX HERBES HERB SALAD Vinaigrette babeurre et oignons verts <i>Buttermilk and green onion vinaigrette</i>	12	BURRATA Marmelade de tomates confites aux poivrons, croustilles de pain plat <i>Tomato marmalade with peppers, flatbread chips</i>	18
SOUPE MINISTRONE MINISTRONE SOUP	12	TARTARE DE BŒUF BEEF TARTAR Croûtons de pommes de terre, neige de parmesan <i>Potatoes croutons with parmesan snow</i>	19
SALADE CÉSAR CAESAR SALAD Au couteau, zestes de citron <i>Knife-cut lemon zest</i>	14	TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR Au yuzu kosho et pomme verte, tuile au furikake <i>With yuzu kosho and green apple, furikake tuile</i>	19
OS À LA MOELLE MARBOWBONE Escargots confits, persillade à l'ail noir <i>Confit snails, black garlic parsley</i>	16		

PLATS | MAIN

BURGER SENS Soupe à l'oignon "au jus", frites au sel de thym <i>Onion soup "au jus", fried with thyme salt</i>	28	TARTARE DE BŒUF BEEF TARTAR	34
SALADE CÉSAR AVEC POULET CAESAR SALAD WITH CHICKEN	29	MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE BRAISED BEEF SCOTER Sauce au vin rouge, brocolinis, écrasé de pommes de terre <i>Red wine sauce, broccolini, mashed potatoes</i>	34
SPAGHETTI Bolognaise de wagyu <i>Wagyu Bolognese</i>	29	ONGLET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE BEEF CUTLET IN PEPPER SAUCE Frites et sauce béarnaise émulsionnée <i>French fries and emulsified béarnaise sauce</i>	34
MIJOTÉ D'OMBLE DE L'ARCTIQUE ARCTIC CHAR STEW Sauce moutarde et menthe, petits légumes <i>Mustard and mint sauce, vegetables</i>	32	CUISSE DE CANARD CONFITE DUCK LEG CONFIT Purée de patate douce et mostarda de pommes <i>Sweet potato and apple mostarda purée</i>	36
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR	32		

Veillez prendre note que nous faisons notre possible afin d'éviter les risques de contamination croisée.

Please note that we are doing our best to avoid the risk of cross-contamination.

Menu

ACCOMPAGNEMENTS |

SIDES

FRITES ET SELS AU GOÛT <i>FRIES AND SALT TO TASTE</i> Thym / Saint-Laurent / truffe <i>Thyme / Saint-Laurent / truffle</i>	8
BROCOLINIS Au chili et chips d'ail <i>Chili and garlic chips</i>	8
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS <i>PAN-FRIED MUSHROOMS</i> À la persillade d'ail noir <i>With black garlic parsley</i>	10
MOUSSE DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE EN GRAIN FUMÉ <i>POTATOES MOUSSE AND SMOKED CHEESE CURDS</i>	10

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA CITROUILLE <i>PUMPKIN CRÈME BRULÉE</i>	11
TIRAMISU SAMBUCA-CAFÉ <i>TIRAMISU SAMBUCA-COFFEE</i>	12
TATIN AU CARAMEL DE POMME, CRÈME FRAÎCHE <i>APPLE CARAMEL TATIN WITH CRÈME FRAÎCHE</i>	14
POINTE DE FROMAGE BLACKBURN <i>BLACKBURN CHEESE</i> Miel chaud à la truffe, tranches de pain aux noix <i>Warm truffle honey, slices of nut bread</i>	18

CAFÉS SPÉCIAUX |

SPECIALITY COFFEES

CAFÉ BAILEYS	12
CAFÉ IRLANDAIS <i>IRISH COFFEE</i> Jameson & irish mist	12
CAFÉ ESPAGNOL <i>SPANISH COFFEE</i> Tia Maria & Brandy	12
CAFÉ BRÉSILIEN <i>BRAZILIAN COFFEE</i> Brandy, Kahlua, Grand Marnie	12