

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 MINESTRONE MINESTRONE 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 MARROWBONE 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	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
SPAGHETTI Bolognaise de wagyu <i>Wagyu Bolognese</i>	29	CUISSE DE CANARD CONFITE DUCK LEG CONFIT Purée de patate douce et mostarda de pommes <i>Sweet potato and apple mostarda purée</i>	36
MIJOTÉ D'OMBLE DE L'ARCTIQUE ARCTIC CHAR STEW Sauce moutarde et menthe, petits légumes <i>Mustard and mint sauce, vegetables</i>	32		
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		

Veuillez 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

PAIN DE CHEZ LES ENFARINÉS BREAD FROM CHEZ LES ENFARINÉS Beurre "everything bagel" Butter "everything bagel"	4
FRITES ET SELS AU GOÛT FRIES AND SALT TO TASTE Thym / Saint-Laurent / truffe Thyme / Saint-Laurent / truffle	8
BROCOLINIS Au chili et chips d'ail Chili and garlic chips	8
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PAN-FRIED MUSHROOMS À la persillade d'ail noir with black garlic parsley	10
MOUSSE DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE EN GRAIN FUMÉ POTATOES MOUSSE AND SMOKED CHEESE CURDS	10

DESSERTS

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

CAFÉS SPÉCIAUX |

SPECIALITY COFFEES

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