

L'INTRO

THE START

PLATEAU DE CHARCUTERIES 26.

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, MARINADES ET CROÛTONS
ASSORTMENT OF CHARCUTERIE MEATS, MARINATES AND CROUTONS

EXTRA FROMAGE OKA 7.

EXTRA OKA CHEESE 7.

LE WAGYU 22.

BOEUF WAGYU AUSTRALIEN (2.5oz), LAQUE À L'ÉRABLE ET SOYA AVEC KIMCHI MAISON
AUSTRALIAN WAGYU (2.5oz), MAPLE, SOYA LACQUER AND HOMEMADE KIMCHI

LE FOIE GRAS 23.

MOUSSE DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE RHUBARBE, OIGNONS CONFITS ET CAMEL DE FRAISES
FOIE GRAS MOUSSE, RHUBARB CHUTNEY, CONFIT ONIONS AND STRAWBERRY CAMEL

SALADE CÉSAR 16. CAESAR SALAD

LAITUE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, PROSCIUTTO, PARMESAN ET CROÛTONS
ROMAINE LETTUCE, CAESAR SAUCE, PROSCIUTTO, PARMESAN AND CROUTONS

EXTRA POULET FRIT 9. EXTRA FRIED CHICKEN

EXTRA POULET GRILLÉ 8. EXTRA GRILLED CHICKEN

ACCRA DE MORUE 18. COD ACCRAS

MORUE, POMME DE TERRE, AIL, FINES HERBES, AIOLI, VIN BLANC ET SAFRAN
COD, POTATO, GARLIC, FRESH HERBS, WHITE WINE AND SAFFRON

MOUSSE DE FETA 19. FETA MOUSSE

FETA FOUETTÉ, POIVRONS RÔTIS, LANIÈRES DE POULET, NOIX DE PIN, TAPENADE D'OLIVES ET VINAIGRETTE À L'ORIGAN
WHIPPED FETA, ROASTED PEPPERS, CHICKEN STRIPS, PINE NUTS, OLIVE TAPENADE AND OREGANO VINAIGRETTE

SALADE HALLOUMI 16. HALLOUMI SALAD

HALLOUMI, ROQUETTE, ENDIVES, ÉCHALOTES, PISTACHES ET PÊCHES MARINÉES
HALLOUMI, ARAGULA, ENDIVES, SHALLOTS, PISTACHIOS AND MARINATED PEACHES

PIEVRE GRILLÉE 21. GRILLED OCTOPUS

PURÉE DE HARICOTS BLANCS ET ROMARIN, CHORIZO, TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ET CÂPRES
WHITE BEAN PURÉE WITH ROSEMARY, CHORIZO, SUNDRIED TOMATOES, ONIONS AND CAPERS

AILES DE CANARD 13. DUCK WINGS

CANARD CONFIT, SAUCE BBQ ET RANCH
DUCK CONFIT, BBQ AND RANCH SAUCE

TARTARE DE SAUMON, BOEUF OU THON 17.

SALMON, BEEF OR TUNA TARTARES

POTAGE DU MOMENT 7. SOUP OF THE DAY

SALADE JARDINÈRE 9. GARDEN SALAD

FRITES MAISON 8. FRENCH FRIES

FRITES PATATE DOUCE 9. SWEET POTATO FRIES

VEUILLEZ SIGNALER TOUTES ALLERGIES À VOTRE SERVEUR/SE
PLEASE MENTION ALL ALLERGIES TO YOUR WAITER/ESS

Pub Barils

BURGER DE BRISKET 26. BRISKET BURGER

BRISKET DE BOEUF AAA, PAIN BRIOCHÉ, MOUTARDE FUMÉ, CORNICHONS, FROMAGE OKA ET LAITUE
AAA BEEF BRISKET, BRIOCHE BREAD, SMOKED MUSTARD, PICKLES, OKA CHEESE AND LETTUCE

BURGER DE BOEUF 24. BEEF BURGER

BOEUF AAA, PAIN BRIOCHÉ, BACON, CHEDDAR VIEILLI, SAUCE BBQ, MESCLUN, OIGNONS ET TOMATES
AAA BEEF, BRIOCHE BREAD, BACON, AGED CHEDDAR, BBQ SAUCE, LETTUCE, ONIONS AND TOMATOES

BURGER DE POULET 24. CHICKEN BURGER

POITRINE DE POULET FRIT, PAIN BRIOCHÉ, CHEDDAR VIEILLI, SALADE DE CHOU, CORNICHONS ET SAUCE RANCH
FRIED CHICKEN BREAST, BRIOCHE BREAD, AGED CHEDDAR, COLESLAW, PICKLES AND RANCH SAUCE

BURGER VÉGÉTARIEN 24. VEGETARIAN BURGER

RIZ BRUN, MAÏS, LÉGUMES, PAIN BRIOCHÉ, MAYO B&A, CHEDDAR VIEILLI, MESCLUN, OIGNONS ET TOMATES
BROWN RICE, CORN, VEGETABLES, BRIOCHE BREAD, B&A MAYO, CHEDDAR, MESCLUN, ONIONS AND TOMATOES

FISH & CHIPS B&A 24.

MORUE PANÉE, SAUCE TARTARE, SALADE DE CHOU ET FRITES
BATTERED COD, FRIES, TARTAR SAUCE, COLESLAW AND FRIES

LA POUTINE DU BARIL 12/21.

SAUCE MAISON SANS GLUTEN, FRITES MAISON ET FROMAGE EN GRAINS
HOMEMADE GLUTEN FREE SAUCE, HAND PUNCHED FRIES AND CHEESE CURDS

POUTINE AU CANARD 18/27. DUCK POUTINE

TARTARE DE BOEUF 33. BEEF TARTARE

BOEUF AAA, CÂPRES, CORNICHONS, OIGNONS, MAYO ET MOUTARDE DE DIJON
AAA BEEF, CAPERS, ONIONS, MAYO AND DIJON MUSTARD

TARTARE DE SAUMON 33. SALMON TARTARE

SAUMON, MAYO ÉPICÉE, POIRE ASIATIQUE, CONCOMBRE, ÉCHALOTES, OIGNONS VERTS, SÉSAME ET PANKO
SALMON, SPICY MAYO, ASIAN PEAR, CUCUMBER, SHALLOTS, GREEN ONIONS, SESAME AND PANKO

TARTARE DE THON 33. TUNA TARTARE

THON ROUGE, KIMCHI, LIME, CORIANDRE, GRAINES DE SÉSAME ET GUACAMOLE
RED TUNA, KIMCHI, LIME, CILANTRO, SESAME SEEDS AND GUACAMOLE

DUO & TRIO DE TARTARES 31/43.

EXTRA FRITES OU SALADE 8/9. EXTRA FRENCH FRIES OR SALAD

NACHOS MAISON 15/24. HOMEMADE NACHOS

CHIPS DE MAÏS, SALSA, CRÈME SURE, OLIVES, PIMENTS FORTS ET MOZZARELLA
CORN CHIPS, SALSA, SOUR CREAM, OLIVES, HOT PEPPER AND MOZZARELLA

EXTRA GUACAMOLE 4. EXTRA GUACAMOLE

EXTRA BOEUF HACHÉ 11. EXTRA GROUND BEEF

REPLACEZ VOS FRITES SUBSTITUTE YOUR FRENCH FRIES

POUTINE 5. SALADE CÉSAR 8.

POUTINE 5. CAESAR SALAD 8.

VEUILLEZ SIGNALER TOUTES ALLERGIES À VOTRE SERVEUR/SE
PLEASE MENTION ALL ALLERGIES TO YOUR WAITER/ESS

bistro

SHORT RIB DE BOEUF 36. BEEF SHORT RIB

BOEUF CANADIEN AAA (12OZ), POLENTA CRÉMEUSE, SAUCE BACON, OIGNONS ET LÉGUMES
CANADIAN AAA BEEF (12OZ), CREAMY POLENTA, BACON ONION SAUCE AND VEGETABLES

STEAK & FRITES B&A 34. STEAK AND FRIES B&A

BAVETTE DE BOEUF CANADIEN AAA (7OZ), SAUCE AU POIVRE, FRITES ET LÉGUMES DU MOMENT
CANADIAN ANGUS AAA BEEF FLANK STEAK (7OZ), PEPPER SAUCE, FRIES AND VEGGIES

LE BOUDIN NOIR 28. THE BLACK PUDDING

BOUDIN À L'ANCIENNE, PURÉE POMME-FENOUIL, SALSA DE POMMES, LÉGUMES ET CIPOLLINIS AU BALSAMIQUE
BLACK PUDDING, APPLE-FENNEL PUREE, VEGETABLE AND APPLE SALSA WITH BALSAMIC CIPOLLINIS

EXTRA PÉTONCLES POÊLÉS (3) 15. EXTRA SEARED SCALLOPS (3)

CONTRE FILET DE BISON 37. BISON STRIP LOIN

BISON (8OZ), SAUCE FORESTIÈRE, PURÉE D'OIGNONS DOUX ET LÉGUMES
BISON, FORESTIÈRE SAUCE, SWEET ONION PUREE AND VEGETABLES

CROUSTILLANT DE PORC 27. CRISPY BRAISED PORK

PORC BRAISÉ, PÂTE PHYLLO, OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE OKA, PURÉE DE CAROTTES ET LÉGUMES
BRAISED PORK, PHYLLO DOUGH, CARMELIZED ONIONS, OKA CHEESE, MASHED CARROTS, AND VEGGIES

SALADE REPAS 24. MAIN SALAD

ROQUETTE, ASPERGES, PROSCIUTTO, PARMESAN, ÉCHALOTES FRÎTES ET VINAIGRETTE MAISON
ARAGULA, ASPARAGUS, PROSCIUTTO, PARMESAN, FRIED SHALLOTS AND HOMEMADE DRESSING

LES RAVIOLIS 31. THE RAVIOLIS

RAVIOLIS AU PARMESAN, CREVETTES D'ARGENTINE, OIGNONS ROUGES, LARDONS ET CRÈME
PARMESAN RAVIOLIS, ARGENTINIAN SHRIMP, RED ONIONS, BACON AND CREAM

CÔTE DE BOEUF POUR 2 120. PRIME RIB FOR 2

BOEUF AAA, PURÉE DE PDT, LÉGUMES DU MARCHÉ ET SAUCE BORDELAISE
AAA BEEF, MASHED POTATOES, VEGGIES AND BORDELAISE SAUCE

VEUILLEZ SIGNALER TOUTES ALLERGIES À VOTRE SERVEUR/SE
PLEASE MENTION ALL ALLERGIES TO YOUR WAITER/ESS

BARILS & ARDOISES

LE SUCRÉ - THE SWEETS

LES (3) CHURROS 9.

TROIS CHURROS, SAUCE CARAMEL SALÉ, SUCRE ET CANNELLE
THREE CHURROS, SALTED CARAMEL SAUCE, SUGAR AND CINNAMON

LA CRÈME BRÛLÉE 9.

SAVEUR DU MOMENT
FLAVOR OF THE MOMENT

LE CITRON 10. THE LEMON

APPAREIL AU CITRON, PÂTE BRISÉE, MERINGUE ET SUPRÊMES D'AGRUMES
LEMON CURD, MERINGUE AND CITRUS SUPREMES

LE CHOCO NOISETTE 15. THE NUTTY CHOCO

GÂTEAU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE ET MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE CAKE, NUTS PRALINÉ AND CHOCOLATE MOUSSE

CAFÉS SPÉCIAUX

BRÉSILIEN 12.

CAFÉ, BRANDY, TIA MARIA ET TRIPLE SEC

ESPAGNOL 12.

CAFÉ, RHUM, TIA MARIA ET TRIPLE SEC

IRLANDAIS 12.

CAFÉ, BAILEYS ET JAMESON

ESPRESSO MARTINI 15.

CAFÉ, VODKA ET TIA MARIA

VEUILLEZ SIGNALER TOUTES ALLERGIES À VOTRE SERVEUR/SE
PLEASE MENTION ALL ALLERGIES TO YOUR WAITER/ESS