



Entrées

Cocktail
Mystère
9.75

Gravlax de saumon et mayo au Hareng fumé
Pâte feuilletée, pickles et chips maison

Tarte fine aux topinambours et emmental
Oignons caramélisés, réduction balsamique et salade

Salade de betteraves et pommes avec fromage de chèvre
Réduction érable/balsamique, vinaigrette maison et graines de tournesol

+1\$ **Canard Fumé aux 3 poivres**
Focaccia aux canneberges et roquette

Carré de polenta et parmesan
Coulis de tomate et jeunes pousses

Entrée surprise

Plats

Vin rouge
ou blanc
surprise
10

Ravioli avec une sauce crémeuse aux champignons (option végétarienne disponible)
Champignons sauvages, Grana Padano et chips maison

+2\$ **Risotto aux crevettes, saumon et parmesan** (style européen)
Tuile de parmesan et jeunes pousses

+2\$ **Poisson du jour rôti avec une sauce au citron et vin blanc**
Purée de panais, caviar d'aubergine fumé et poivrons rôtis

Poitrine de poulet croustillante avec une sauce à l'anis étoilée
Pommes de terre rissolées au gras de canard et légumes rôtis

Osso bucco de porc braisé à la sauce tomate
Fettuccine, parmesan et chips maison

+3\$ **Carré d'agneau en persillade et gratin Dauphinois**
Betteraves glacées au Porto et jus lié au vin rouge

Plat surprise

Desserts

Vin dessert
7.75

+1\$ **Profiteroles avec crème chocolat**
Sauce caramel et confiture de fraises maison

Cheesecake
Coulis du jour

Café Alcoolisé
9.75

Crumble au son d'avoine et petits fruits
Crème glacée végétarienne et miel

Dessert surprise





Starters

Mystery
Cocktail
9.75

Salmon gravlax with smoked Hareng mayo
Puff pastry, pickles and chips

Jerusalem artichoke tarte fine with emmental cheese
Caramelized onions, balsamic reduction and salad

Beet and apple salad with goat cheese
Maple syrup balsamic, vinaigrette and roasted sunflower seeds

+1\$ **Three pepper smoked duck**
Cranberry focaccia and arugula salad

Breaded Polenta stick and parmesan
Tomato coulis and sprouts

Surprise starter

Mains

Surprise
red / white
wine
10

Ravioli served with a creamy mushroom sauce (Vegan option available)
Wild mushrooms, Gran Padano and house chips

+2\$ **Shrimp, salmon and parmesan risotto** (European Style)
Crunchy parmesan chips and sprouts

+2\$ **Roasted fish of the day with a lemon and white wine sauce**
Parsnip puree, smoked eggplant caviar and roasted peppers

Crunchy chicken breast with a star anis sauce
Roasted duck fat potatoes with sauteed vegetables

Braised porc osso bucco with tomato sauce
Fettuccine, parmesan and house chips

+3\$ **Rack of lamb with persillade and Dauphinoise potatoes**
Port glazed beets and wine jus lié

Surprise Main Course

Desserts

Dessert wine
7.75

Molten chocolate cake with crème fouettée

+1\$ **Profiteroles with crème chocolat**
Caramel sauce and strawberry jam





Cheesecake
Coulis of the day

Alcoholic Coffee
9.75

Berry Oat crumble
Vegan ice cream and honey

Surprise dessert



Vin Rouge		
J. Bouchon Reserva, Cabernet Sauvignon, Maule, Chili, 2016		21 (1/2 btl.)
Barzoli, Montepulciano, Abruzzo, Italie, 2016	8.75	37
Clos Mont-Blanc, Grenache, Catalogne, Espagne, 2015	9.5	40
Mesa, Castelão et Trincadeira Preta , Tejo, Portugal, 2016	8.75	37
Ashton Winery, Cabernet - Merlot, Robertson Valley, Afrique du Sud, 2017	9.25	39
Chevalier de Beauséjour, Merlot-Cabernet, Bordeaux, France, 2016	10.75	42
Rosso Verbena, Cabernet-Merlot-Sangiovese, Toscane, Italie, 2017	11.75	44
J. Bouchon Reserva, Carménère-Syrah, Maule, Chili, 2016		48
Bobal Icon, Bobal, Vega Tolosa, Espagne, 2017		50 (bio)
La Querce Seconda, Chianti Classico, Montespertoli, Italie, 2015		51 (bio)
Villa Job, Refosco Rosso, Venezia, Italie, 2016		47
Oyster Bay, Pinot Noir, Marlborough, Nouvelle Zélande, 2017		45
Mesdi Casina Bric, Nebbiolo, Piedmont, Italie, 2018		45 (bio)
Julienas, Gamay Noir, Dom. de l'Ancien Relais, France, 2016		56
Tretas, Jaen & Touriga, Penalva do Catelo, Portugal, 2018		48 (bio)
Vin Blanc		
Boggero, Piemonte Cortese, Vaglio Serra, Italie, 2018		21 (1/2 btl.)
Jaleo, Chardonnay, Toledo, Espagne, 2017	8.75	37
Inniskillin, Riesling, Niagara, Canada, 2018	9.25	39
Mas Andes Reserva, Chardonnay, Maipo, Chili, 2018	10.5	41
Ashton Winery, Chenin Blanc, Robertson Valley, Afrique du Sud, 2018	8.75	37
Oyster Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle Zélande, 2018	12	46
Drei, Riesling, Mosel, Allemagne, 2017		44 (bio)
Dreaming Tree, Chardonnay, Californie, 2017		43
Bourdic, Muscat, Pays d'Oc, France, 2014		41
Prestige la Perrière, Muscadet, Pallet, France, 2016		46
Force Majeur, Chenin Blanc, Swartland, Afrique du Sud, 2018		45 (bio)
Vin Rosé		
Le Grand Ballon, Gamay/Cabernet Franc, Val de Loir, France, 2017	8.50	36
Vin Bulles - Bubbles		
		
Paco Molina Cava Brut, Paredada Xarel-lo, Catalogne, Espagne	9.25	39
Loxarel Vintage Brut Nature, Classic Penedès, Espagne		41 (bio)
Oyster Bay Cuvée rosé, Chardonnay, Marlborough, Nouvelle Zélande		55
Vins dessert - dessert wines (2 oz)		
		
Ashton Kelder, Red Muscadet, Robertson, Afrique du Sud, 2015	7.75	
Lillet, sélection des vins et fruits macérées, France	7.25	

COCKTAILS



LE MAGIQUE (MAISON)9.50
GIN, CASSIS, JUS DE CITRON, 7UP, SODA

PAPI CHULO.....9.75
MALIBU, LIQUEUR DE BANANE, BARMIX, ANANAS

OLD FASHIONED.....10
MAKER'S MARK, ANGOSTURA, ORANGE

GINGER MADNESS.....10
GIN, ROMARIN ET BIÈRE AU GINGEMBRE

RASPBERRY DREAM (MAISON)9.50
VODKA FRAMBOISE, MIDORI, BARMIX, CANNEBERGE

BLOODY CAESAR10.25
VODKA, JUS DE CLAMATO, CORNICHON, CELERI, TABASCO

SANGRIA ONOIR.....10
VIN, TRIPLE SEC, FRAGOLI, SODA, ORANGE, CANNEBERGE

MOJITO FLOJITO.....10.25
BACARDI, JUS DE LIME, MENTHE, BIÈRE À LA FRAISE

DISPENSARE
DE BIÈRE

Bières en fût - Draught beers



Jetlag (Blond - lager) 6.95

Luth (rousse) 6.95

Frère Toc (Sour beer) 7.75

IPA du Moment 8

Roast Moé (dry stout) 7.75

Petit Banc (blanche au citronnelle) 7.75

Blanche Yerba mate et camomille 8

McKeown (Cidre au miel) 8.25

Fruli (Bière à la fraise) 8.25

Delirium Tremens 8 vr 13

Corona (Mexique) 7.75 🍷

Red Stripe (Jamaïque) 7.75 🍷

Scotch	S	D
Jameson	7.25	10.5
TéBheag	8	12
Glenfiddich 12 ans	9.75	14
Bowmore 12 ans	11	16
Glenfarclas 13 ans	13	19
Lagavulin 16 ans	15	22
Digestif	S	
Porto Blanc, Fonseca	7.25	
Porto LBV, Graham's	8.25	
Pineau des Charentes	7.5	
Amaro Montenegro	7.25	

Bourbon	S	D
Jim Beam	5.5	8
Evan Williams	6	9
Maker's Mark	7.25	10.25
Woodford Reserve	8	12
Tequila	S	D
Cazadores	5.5	8
El Jimador	6	9
Serpiente Anejo	7.25	10.25

Sans alcool et jus - Alcohol free and juices

Boisson gazeuses / sodas 3	Aranciata, Clementina,	
San Pellegrino ou Eska 3.5	Limonata, Aranciata Rosa 3.5	
Clamato 3.5	Jus: Orange, canneberge,	
Red Bull 3.5	ananas, pomme et	
	pamplemousse 3.5	

Cafés et thés ☕

Latte, cappuccino,
espresso, americano
3.5 ☕ 4.5 ☕☕

Thé
2.75

Café Alcoolisé
9.75