



MENU MIDI | LUNCH MENU

Nous vous proposons une formule en 2 services, le prix du plat inclut un choix d'entrée.
We present a two services menu, the price of the main includes an appetizer

HUITRES | OYSTERS

Natures sur glace avec mignonette

18 (6) | 34 (12)

Served raw, on ice, with mignonette

ENTRÉES | APPETIZERS

**Carpaccio de boeuf IPE | framboises fumées | jaune d'oeuf confit au sumac
gel d'oignon mariné | boutons de marguerite**

*PEI beef carpaccio | smoked raspberries | sumac cured egg yolk
pickled onion gel | daisy buttons*

Corse Calvi Clos Culombu 2022, Etienne Suzzoni 18\$

Soupe de champignons | ciboulette | oignons perlés | oseille sanguine

Mushroom soup | chives | pearl onions | blood sorrel

Hautes-Côtes de Beaune 2022, Château de Melin 20\$

Thon Bluefin de Gaspésie | aïoli au miso | concombre | soya | mirin | kimchi

Gaspesian Bluefin tuna | miso aioli | cucumber | soy | mirin | kimchi

Chablis La perle de Beaudoin 2022, Beaudoin Millet 19\$

Aubergine parmigiana | pomodoro | Louis d'Or | basilic | crumble aux herbes

Eggplant parmigiana | pomodoro | Louis d'Or | basil | herb crumble

Vin de table, Vinarstvi Syfany, sauvignon, Tchéquie 13\$

Pain au levain | beurre composé +8

Sourdough bread | compound butter

*N'oubliez pas d'aviser notre personnel en cas d'allergies / Don't forget to notify our staff in case of allergies.

MENU MIDI | LUNCH MENU

PLATS | MAINS

**Cuisse de canard | maïs | julienne de salami | champignon homard
chanterelles | huile de tomate** 39

Duck leg | corn | salami julienne | lobster mushroom | chanterelles | tomato oil
Blaye Côtes de Bordeaux 2016, Mayne Vincent 15\$

**Poisson du jour | riz sauvage | patisson | chou-fleur
sauce tomate | huile de feuille de figuier du Québec** 42

Catch of the day | wild rice | patty pan | cauliflower tomato sauce | Quebec fig oil
Vouvray 2017, L'Orfeuille, Chenin blanc, France 15\$

**Pâtes à la putanesca | tomates séchées | câpres | oignons rouges | anchois
flocons de piment | parmesan** 34

*Pasta with putanesca sauce | sundried tomatoes | capers | red onions | anchovies
chilli flakes | parmesan cheese*
Barolo Varej 2019, Fontanafredda 24\$

**Rouleaux de courgettes | échalotes | champignons
sauce romesco | Louis d'Or** 29

Zucchini rolls | shallots | mushrooms in romesco sauce | Louis d'Or
Wien Weingut Gruner Veltliner 2022, Zahel 13\$

Plat du jour PM

Dish of the day

FROMAGES ET DESSERTS | CHEESES AND DESSERTS

Variété de trois fromages locaux | miel de nos ruches | pain au levain 22

Variety of three local cheeses | honey from our beehives | sourdough bread

Desserts du jour 12

Desserts of the day

*N'oubliez pas d'aviser notre personnel en cas d'allergies / Don't forget to notify our staff in case of allergies.