



LES ENTRÉES - APPETIZERS

Potage du jour

Soup of the day

7

Minestrone

Minestrone

7

Petite verdure, légumes croquants vinaigrette italienne

Mixed green salad, crispy vegetables & Italian dressing

7

Salade César classique

Classic Cesar salad

9



Salade effiloché confit de canard, canneberges et miel

Pulled Duck salad with cranberry and honey confit

14

Crab cake mayo épicé façon Louis

12

Calmars frits au paprika fumé et son chutney maison façon Jacob

Fried calamari, mixed with smoked paprika and Jacob's style homemade chutney

15



Nachos de canard aux deux fromages

Duck Nachos with two cheeses

14

Boudin noir maison, compotée de pommes aux saveurs de pain d'épices, dés de courges poêlées et chips de prosciutto

Homemade black pudding, apple sauce with gingerbread flavors, fried diced butternut squash and prosciutto chips

14

Gravlax de saumon maison au sirop d'érable et vodka, romaine croquantes vinaigrette césar et câpres

Homemade salmon gravlax with Maple syrup and Vodka, crunchy Roman salad, Caesar dressing and Capers

14

Crevettes sautées, guacamole parfumé au basilic, caramel oriental, huile de sésame et chips de pita épicés

Sautéed shrimps, basil guacamole, oriental caramel, sesame oil and spicy pita chips

15



LES ENTRÉES - APPETIZERS

Les favoris de Louis & Jacob à partager

Crevettes Diavolo, saucisses à la peperonata, calmars frits, délices aux poireaux
Diavolo style shrimps, sausages peperonata, fried calmars, leek's delight

27

Tartare de bœuf classique aux tomates séchées et copeaux de parmesan croquants
Classic beef tartare with sun-dried tomatoes and crispy parmesan cheese shavings

14

Tartare aux trois saumons (frais, fumé, gravlax), huile d'olive extra vierge et pesto d'aneth
Three salmon tartare (fresh, smoked and gravlax), extra virgin olive oil with dill pesto

14

Tartare de thon à l'asiatique huile de sésame, riz soufflé
Asian style puffed rice tuna tartare with sesame,

16

Pieuvre du Maroc grillée à la méditerranéenne, olives Kalamata, oignons, câpres et poivrons grillés
Mediterranean style grilled Morocco octopus, Kalamata olives, onions, capers, roasted peppers

22

Sélection de fromages du Québec, fruits frais et mélange de noix caramélisés
Selection of Quebec cheese, fresh fruits and mixed caramelized nuts

15



LES PLATS - MAIN COURSES

Pizza du jour
Pizza of the day
22

Pizza di bufala, roquette, fines herbes, prosciutto
Pizza di bufala with arugula, herbes and prosciutto
24

Salade César au poulet fumé à la Portugaise et copeaux de parmesan
Cesar salad with Portugal style smoked chicken and parmesan cheese shavings
17

Penne aux rapinis, saucisses italiennes et tomates concassées
Penne with rapini, italian sausage and crushed tomatoes
18

Linguine de veau du Québec braisé aux tomates séchées et champignons
Braised Quebec veal linguine with sun-dried tomato and mushrooms
21 - avec mozzarella +3



Linguine au canard confit, sauce foie gras et thym, fricassée de champignons et oignons
caramélisés

Duck confit Linguine, foie gras and thyme sauce, mushroom fricassee and caramelized onion
23 – avec mozzarella +3

Tartare de bœuf classique aux tomates séchées et copeaux de parmesan croquants
Classic beef tartare with sun-dried tomatoes and crispy parmesan cheese shavings
24

Tartare aux trois saumons (frais, fumé et gravlax), huile d'olive extra vierge et pesto à l'aneth
Three salmon tartare (fresh, smoked and gravlax) with dill pesto, extra virgin olive oil
24

Curry de crevettes à l'indienne
Indian style shrimp curry 24

Crevettes flambées au sambuca
Shrimps flambées with Sambuca
25



LES PLATS - MAIN COURSES

Escalope de veau au choix (Toscanini, fromage brie, Siciliana, Marsala, piccata al limone ou Parmigiana)
Veal cutlet choices [Toscanini, Siciliana, piccata al limone, brie cheese, Marsala or Parmigiana]

25



Cuisse de canard confite, tombée de fine roquette, sauce à l'orange et pommes de terre
rissolées

Duck leg confit, arugula salad, orange sauce and potatoes

23

Demi poulet de Cornouailles au paprika fumé cuit sous vide et rôti, jus aux épices du Portugal
et riz crémeux aux lardons

Half Cornish hen cooked under vacuum and roasted with smoked paprika, Portugal's spice sauce
with creamy rice lardon

23

Bavette de bœuf grillée servi avec sauce demi-glace au vin rouge, sauté de légumes et frites maison
Grilled flank beef served with red wine demi-glace, sautéed vegetables and french fries

25 - poutine +3

Contre-filet (8 oz Premium Angus Signature AAA) sauce aux poivres servi avec légumes et
frites maison

Sirloin steak (8 oz Signature Premium Angus AAA) and five peppers sauce served with vegetables and french fries

31

Fish n' chips croustillant à la bière blanche et aux agrumes,
sauce tartare et frites maison

White beer and citrus battered fish n' chips, homemade tartare sauce and french fries

22 - poutine +3

Poisson du jour

Fish of the day

25



Risotto multigrain au confit de canard et légumes

Multigrain risotto with duck confit and vegetables

26



LOUIS & JACOB

LES ENTRÉES - APPETIZERS

Minestrone

7

Petite verdure, légumes croquants et la vinaigrette balsamique

Mixed green salad, crispy vegetables & balsamic dressing

7

LES PLATS - MAIN COURSES

Pâte Primavera

17

Tofu Général Tao et riz basmati et légumes du marché

General tao tofu with basmati rice and vegetables

19

Tofu au poulet au curry et ses légumes servi choix de pâte ou riz basmati

Tofu with curry chicken and vegetables served choice of pasta or basmati rice or pasta

18

Dessert végan

8



DESSERTS

Dégustation de crèmes brûlées maison

Tasting Homemade creme brûlée

12

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

9

Sorbets granité (saveurs variées)

Granita Sorbet (various flavors)

9

Tarte au sucre déconstruite en bouchées chaudes et fondantes avec sa croûte de noix, caramel à la fleur de sel et glace vanille

Deconstructed sugar pie with her warm and melting crust of nuts, fleur de sel caramel and vanilla ice cream

10

Pavé de brownie au chocolat 64%, ganache au chocolat blanc et glace à la vanille

Brownie made with 64% chocolate, white chocolate ganache and vanilla ice cream

10

Gâteau du jour maison

Homemade cake of the day

9

Crème brûlée à la vanille

9

Tiramisu

11