



# LES ENTRÉES

## APPETIZERS

Potage du jour Soup of the day	8
Minestrone Minestrone	8
Petite verdure, légumes croquants vinaigrette italienne Mixed green salad, crispy vegetables & Italian dressing	9
Salade César classique Classic Cesar salad	10
 Salade de confit de canard effiloché, canneberges et miel Pulled Duck confit salad with cranberry and honey	14
Crab cake mayo épicée façon Louis Crab cake with spicy mayo Louis' style	15
Calmars frits au paprika fumé et son chutney maison façon Jacob Fried calamari, mixed with smoked paprika and Jacob's style homemade chutney	16
 Nachos de canard aux deux fromages Duck Nachos with two cheeses	16
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 croquante vinaigrette César et câprons Homemade salmon gravlax with Maple syrup and Vodka, crunchy Roman salad, Caesar dressing and capers	15
Crevettes sautées, guacamole parfumée au basilic, caramel oriental, huile de sésame et chips de pita épicées Sautéed shrimps, basil guacamole, oriental caramel, sesame oil and spicy pita chips	15
Tartare de bœuf classique aux tomates séchées et copeaux de parmesan croquants Classic beef tartare with sun-dried tomatoes and crispy parmesan cheese shavings	15
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	15
Tartare de thon à l'asiatique huile de sésame, riz soufflé Asian style puffed rice tuna tartare with sesame	17
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	23
Sélection de fromages du Québec, fruits frais et mélange de noix caramélisées Selection of Quebec cheese, fresh fruits and mixed caramelized nuts	17



### **LES FAVORIS DE LOUIS & JACOB À PARTAGER**

Crevettes Diavolo, saucisses sur peperonata, calmars frits, délices aux poireaux Diavolo style shrimps, sausages with peperonata, fried calamari, leek's delight	29
---	----



# LES PLATS

## MAIN COURSES



Salade César au poulet fumé à la Portugaise, copeaux de parmesan et câprons Cesar salad with Portugal style smoked chicken, parmesan cheese shavings and capers	18
Penne aux rapinis, saucisses italiennes et tomates concassées Penne with rapini, italian sausages and crushed tomatoes	22
Linguine de veau du Québec braisé aux tomates séchées et champignons Braised Quebec veal linguine with sun-dried tomatos and mushrooms	23
+ 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 onions	26
+ 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	25
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) extra virgin olive oil with dill pesto	25
<b>* Les tartares sont servis avec petite verdure ou frites maison</b> <b>Tartare served with green salade or french fries</b>	



### LES FAVORIS DE LOUIS & JACOB

Crevettes flambées à la sambuca Shrimps flambées with sambuca	28
--	----

	Curry de crevettes à l'indienne	27
	Indian style shrimp curry	
	Escalope de veau au choix (Toscanini, fromage brie, Siciliana, Marsala, piccata al limone ou Parmigiana)	27
	Veal cutlet choices (Toscanini, brie cheese, Siciliana, Marsala, piccata al limone or Parmigiana)	
	Cuisse de canard confite, tombée de fine roquette, sauce à l'orange et pommes de terre rissolées	25
	Duck leg confit, arugula salad, orange sauce and potatoes	
	Demi poulet de Cornouailles au paprika fumé, cuit sous vide et rôti, jus aux épices du Portugal et riz crémeux aux lardons	27
	Half Cornish hen cooked under vacuum and roasted with smoked paprika, Portugal's spice sauce with creamy rice lardon	
	Bavette de bœuf grillée servi avec sauce demi-glace au vin rouge, sauté de légumes et frites maison	28
	Grilled flank beef served with red wine demi-glace sauce, sautéed vegetables and french fries	
	+ Poutine	3
	Contre-filet (8 oz Premium Angus Signature AAA) sauce aux poivres servi avec légumes et frites maison	33
	Sirloin steak (8 oz Signature Premium Angus AAA) and five peppers sauce served with vegetables and french fries	
	Fish n' chips croustillant à la bière blanche et aux agrumes, sauce tartare et frites maison	24
	White beer and citrus battered fish n' chips, homemade tartare sauce and french fries	
	+ poutine	3
	Poisson du jour	26
	Fish of the day	
	Risotto multigrain au confit de canard et légumes	29
	Multigrain risotto with duck confit and vegetables	

# LES PLATS végétariens

## vegan MAIN COURSES



### LES ENTRÉES Végétariennes - Vegan APPETIZERS

Minestrone

Minestrone

8

Petite verdure, légumes croquants et la vinaigrette balsamique

Mixed green salad, crispy vegetables & balsamic dressing

8



### LES PLATS Végétariennes - Vegan MAIN COURSES

Pâte Primavera

Primavera pasta

22

Tofu Général Tao, riz basmati et légumes du marché

General tao tofu with basmati rice and vegetables

24

Tofu à saveur de poulet au curry et ses légumes servis avec un choix de pâte ou riz basmati

Curry chicken flavoured tofu and vegetables served choice of pasta or basmati rice

24

Dessert végétarien

Vegan dessert

9

