







LES ENTRÉES

APPETIZERS



	Potage du jour Soup of the day	11
	Minestrone Minestrone	11
	Petite verdure, légumes croquants vinaigrette à l'italienne Mixed green salad, crispy vegetables & Italian dressing	10
	Salade César classique, copeaux de parmesan Classic Caesar salad with shaved parmesan cheese	13
	Crabe cake mayo épicée façon Louis Crab cake with spicy mayo Louis' style	16
	Calmars frits au paprika fumé, chutney maison façon Jacob Fried calamari, mixed with smoked paprika and Jacob's style homemade chutney	17
	Rouleau Lanka épicé (bœuf, pommes de terre) Spicy Lanka roll (beef and potatoes)	11
	Boudin noir maison, compotée de pommes aux saveurs de pain d'épices, courges poêlées, chips de prosciutto Homemade black pudding, apple sauce with gingerbread flavors, fried diced butternut squash and prosciutto chips	16
	Gravlax de saumon maison au sirop d'érable, vodka Québécoise Homemade salmon gravlax with Maple syrup, Québécoise Vodka	15
	Crevettes sautées, guacamole parfumée au basilic, caramel oriental, huile de sésame, chips de pita épicées Sautéed shrimps, basil guacamole, oriental caramel, sesame oil from Japan and spicy pita chips	16

	Tataki de thon aux deux sésames grillés Tuna tataki with two grilled sesames	19
	Tartare de bœuf à l'huile de truffe noir, copeaux de parmesan croquants Beef tartare with black truffle oil, crispy parmesan cheese shavings	16
	Tartare de saumon façon césar, chip de parmesan Caesar style salmon tartare, parmesan chip	16
	Tartare de thon à l'asiatique, l'huile de sésame Asian style tuna tartare with sesame oil	18
	Pieuvre du Maroc grillée, sauce chimichurri, olives Kalamata, oignons, câpres, poivrons grillés Grilled Morocco octopus with chimichurri, 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	21



LES PLATS

MAIN COURSES



Salade César classique ou verdure vinaigrette à l'orange (ajouts : 4 crevettes 10\$, cuisse de confit de canard 13\$, poulet fumé à la Portugaise 8\$, tataki thon 15\$)
 Classic Caesar salad or green salad with orange dressing (extra: 4 shrimp 10\$, confit duck leg 13\$, Portugal-style smoked chicken 8\$, tuna tataki 15\$)

17

Penne, à la chair de saucisses aux rapinis, tomates cerises, copeaux de parmesan

Penne, rapini sausage, cherry tomatoes with shaved parmesan cheese

24



Linguine au confit de canard, sauce foie gras de thym, fricassée de champignons et oignons caramélisés (Mozzarella 4\$)

Duck confit Linguine, foie gras and thyme sauce, mushroom fricassee and caramelized onions (mozzarella 4\$)

28

*** Les tartares sont servis avec une petite verdure ou frites maison (poutine 4\$) ***

*** Tartare are served with a green salad or french fries (poutine 4\$) ***



Tartare de bœuf à l'huile de truffe noir, copeaux de parmesan croquants

Beef tartare with black truffle oil, crispy parmesan cheese shavings

33



Tartare de saumon façon césar, chip de parmesan

Caesar style salmon tartare, parmesan chip

32



Tartare de thon à l'asiatique, l'huile de sésame

Asian-style tuna tartare with sesame oil

33

Escalope de veau au choix (toscanini 29\$, siciliana 27\$, marsala 28\$, piccata al limone 27\$, parmigiana 31\$) servi avec pomme de terre et légumes ou pate au beurre ou sauce tomates

Veal cutlet choice (toscanini 29\$, siciliana 27\$, marsala 28\$, piccata al limone 27\$, parmigiana 31\$) served with potatoes and vegetables or butter or tomato sauce pasta

\$ \$



Bavette de bœuf mariné, sauce demi-glace au vin rouge, sauté de légumes et frites maison (poutine 4\$)

Marinated flank beef served with red wine demi-glace sauce, sautéed vegetables and french fries (poutine 4\$)

32



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

41

Fish n' chips croustillant à la bière blanche et aux agrumes, sauce tartare et frites maison (poutine 4\$)

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

26



Poisson du jour (prix du marché)

Fish of the day (market price)

\$\$



Crevettes flambées à la sambuca, feuilletée aux tomates cerise, herbes

Sambuca shrimp, cherry tomato pastry with herbs

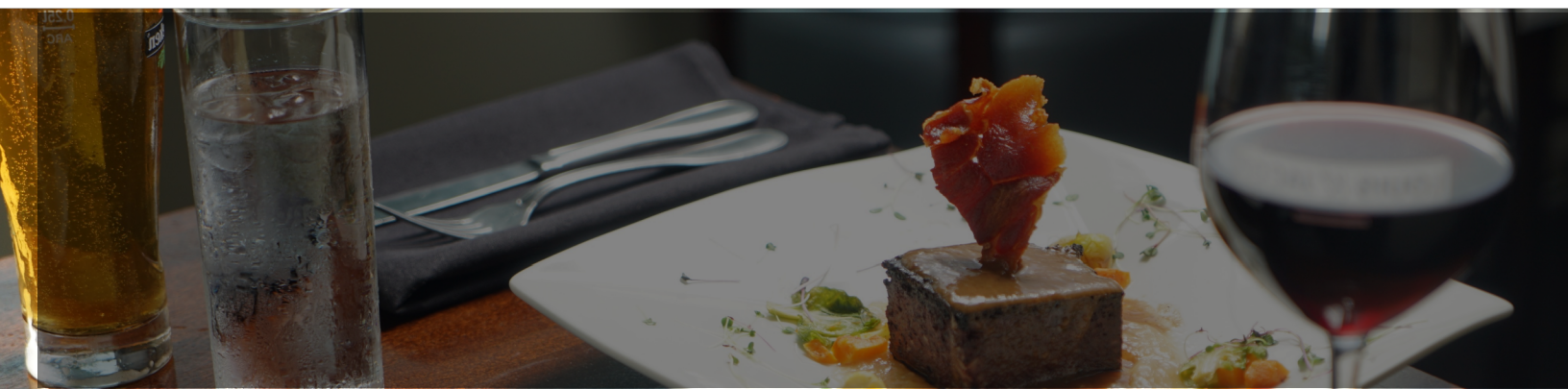
30



Curry de crevettes au lait de coco à l'indienne, riz basmati

Indian style curry shrimp with coconut milk with basmati rice

29



VÉGANS

VEGANS



LES ENTRÉES Végans - Vegan APPETIZERS

Minestrone

Minestrone

11

Petite verdure, légumes croquants et la vinaigrette balsamique

Mixed green salad, crispy vegetables & balsamic dressing

10



LES PLATS Végans - Vegan MAIN COURSES

Pâte Primavera (légumes du marché)

Primavera pasta (market vegetables)

25

Tofu Général Tao, riz basmati et légumes du marché

General tao tofu with basmati rice and market vegetables

26

Tofu à saveur de poulet au curry et ses légumes, riz basmati

Curry flavoured chicken tofu and vegetables with basmati rice

26



LES DESSERTS Végans - Vegan DESSERT

Dessert végétal

Vegan dessert

Sorbets granité (saveurs variées)

Granita Sorbet (various flavours)