

# 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

11



Salade César classique, copeaux de parmesan

Classic Caesar salad with shaved parmesan cheese

14

Crabe cake mayo épicée façon Louis

Crab cake with spicy mayo Louis' style

17

Calmars frits au paprika fumé, chutney maison façon Jacob

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

19



Nachos au confit de canard, vieux cheddar de Charlevoix

Confit duck nachos with aged Charlevoix cheddar cheese

23

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

20



Gravlax de saumon maison au sirop d'érable, vodka Québécoise

Homemade salmon gravlax with Maple syrup, Québécoise Vodka

18








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

18

**\*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci**

**\*If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you**

	Tataki de thon aux deux sésames grillés Tuna tataki with two grilled sesames	20
	Tartare de bœuf à l'huile de truffe noir, copeaux de parmesan croquants Beef tartare with black truffle oil, crispy parmesan cheese shavings	18
	Tartare de saumon façon césar, chip de parmesan Caesar style salmon tartare, parmesan chip	18
	Tartare de thon à l'asiatique, l'huile de sésame Asian style tuna tartare with sesame oil	20
	Pieuvre du Maroc grillée, sauce chimichurri, olives Kalamata, oignons, câpres, poivrons grillés Grilled Morocco octopus with chimichurri, Kalamata olives, onions, capers, roasted peppers	26

### PLAT DE DÉGUSTATION DE LOUIS & JACOB À PARTAGER



Crevettes diavolo, saucisses à la peperonata, calmars frits, légumes grillés, délice aux poireaux

Diavolo style shrimps, sausages with peperonata, fried calamari, grilled vegetables, leeks delight 37

**\*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci**

**\*If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you**



# LES PLATS

## MAIN COURSES



Salade roquette vinaigrette à l'orange, effiloché de canard et canneberges  
Arugula salad with orange dressing, pulled duck and cranberries

29

Penne, saucisses italiennes, rapinis, tomates cerises, copeaux de parmesan  
Penne, Italian sausage, rapini, cherry tomatoes with shaved parmesan cheese

27



Linguine au confit de canard, sauce foie gras de thym, fricassée de champignons et oignons caramélisés (Mozzarella 7\$)

Duck confit Linguine, foie gras and thyme sauce, mushroom fricassee and caramelized onions (mozzarella 7\$)

32

**\* Les tartares sont servis avec une petite verdure (césar 5\$) ou frites maison (poutine 8\$) \***

**\* Tartare are served with a green salad (Caesar 5\$) or french fries (poutine 8\$) \***



Tartare de bœuf à l'huile de truffe noir, copeaux de parmesan croquants  
Beef tartare with black truffle oil, crispy parmesan cheese shavings

34



Tartare de saumon façon césar, chip de parmesan  
Caesar style salmon tartare, parmesan chip

33



Tartare de thon à l'asiatique, l'huile de sésame  
Asian-style tuna tartare with sesame oil

34



Duo tartare de thon et saumon  
Tuna and salmon tartare

36

**\*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci**

**\*If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you**

Escalope de veau au choix (toscanini 33\$, porto, canneberges 34\$, marsala 31\$, piccata al limone 29\$, parmigiana 34\$) servi avec pomme de terre et légumes ou pate au beurre ou sauce tomates

Veal cutlet choice (toscanini 33\$, porto, cranberries 34\$, marsala 31\$, piccata al limone 29\$, parmigiana 34\$) served with potatoes and vegetables or butter or tomato sauce pasta \$\$



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

Half Cornish hen cooked under vacuum and roasted with smoked paprika, Portugal's spice sauce with creamy rice lardon and vegetables 31



Bavette de bœuf mariné, sauce demi-glace au vin rouge, sauté de légumes et frites maison (poutine 8\$)

Marinated flank beef served with red wine demi-glace sauce, sautéed vegetables and french fries (poutine 8\$) 34



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 46

Fish n' chips croustillant à la bière blanche et aux agrumes, sauce tartare, petite verdure et frites maison (poutine 8\$)

White beer and citrus battered fish n' chips, homemade tartare sauce, green salad and french fries 29



Poisson du jour (prix du marché)

Fish of the day (market price) \$\$



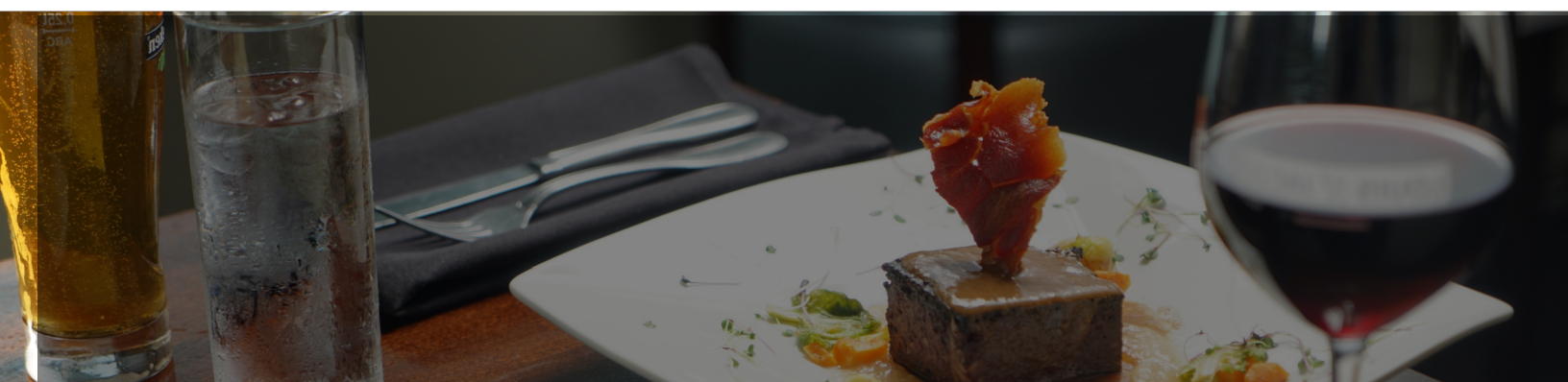
Crevettes flambées à la sambuca, riz pilaf

Sambuca shrimp, pilaf rice 33



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

Indian style curry shrimp with coconut milk with basmati rice 33



# 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	11



### LES PLATS Végans - Vegan MAIN COURSES

Pâte Primavera (légumes du marché)	
Primavera pasta (market vegetables)	26
Tofu Général Tao, riz basmati et légumes du marché	
General tao tofu with basmati rice and market vegetables	27
Tofu à saveur de poulet au curry et ses légumes, riz basmati	
Curry flavoured chicken tofu and vegetables with basmati rice	27



### LES DESSERTS Végans - Vegan DESSERTS

Dessert végétal	
Vegan dessert	
Sorbets granité (saveurs variées)	
Granita Sorbet (various flavours)	

**\*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci**

**\*If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you**