

Bol & Poke / Bowl & Poke

Bol du moment / Bowl on a whim

20.00

Une délicieuse combinaison de légumes débordante de saveurs, couleurs et textures, servie sur un risotto safrané de chou-fleur, rehaussée d'une terrine végétale, accompagnée d'une vinaigrette végé aux légumes verts
A delicious combination of vegetables bursting with flavor, color and texture, served on a cauliflower risotto with saffron, topped with a vegetable terrine, accompanied by a green veggie vinaigrette

Poke au thon / Tuna Poke

24.00

Thon germon de qualité sashimi mariné dans une sauce épicée de sésame et de soya, avocat, fèves edamame, concombre, laitue, riz jasmin, légumes, nori, sésame, tobiko, wakamé, kimchi, gari, mayo épicée, pois, nouilles croustillantes
Sashimi grade Yellowfin tuna marinated in spicy sesame and soy sauce, avocado, edamame beans, cucumber, lettuce, jasmine rice, vegetables, nori, sesame, tobiko, wakame, kimchi, gari, spicy mayo, peas, crispy noodles

Poke au saumon / Salmon Poke

24.00

Saumon de l'Atlantique de qualité sashimi mariné dans une sauce épicée de sésame et de soya, avocat, fèves edamame, concombre, laitue, riz jasmin, légumes, nori, sésame, tobiko, wakamé, kimchi, gari, mayo au cari, pois, nouilles croustillantes
Sashimi grade Atlantic salmon marinated in spicy sesame and soy sauce, avocado, edamame beans, cucumber, lettuce, jasmine rice, vegetables, nori, sesame, tobiko, wakame, kimchi, gari, curry mayo, peas, crispy noodles

Poke au poulet effiloché / Pulled Chicken Poke

22.00

Poulet effiloché mariné dans une sauce asiatique parfumée à la coriandre, avocat, fèves edamame, concombre, laitue, riz jasmin, légumes, nori, sésame, wakamé, kimchi, gari, mayo épicée, pois, nouilles croustillantes
Pulled chicken marinated in Asian cilantro sauce, avocado, edamame beans, cucumber, lettuce, jasmine rice, vegetables, nori, sesame, wakame, kimchi, gari, spicy mayo, peas, crispy noodles

Poke au jacquier / Jackfruit Poke

22.00

Jacquier vert mariné dans une sauce épicée de sésame et de soya, avocat, fèves edamame, concombre, laitue, riz jasmin, légumes, nori, sésame, wakamé, gari, mayo végé épicée, pois
Green jackfruit marinated in spicy sesame and soy sauce, avocado, edamame beans, cucumber, lettuce, jasmine rice, vegetables, nori, sesame, wakame, gari, spicy vegan mayo, peas

Salades / Salads

Cartier

21.00

Pâtes, épinards, mangue, avocat, tomates séchées, pesto, tomate, olives noires Kalamata, parmesan, servie tiède
Pasta, spinach, mango, avocado, sun-dried tomatoes, pesto, tomato, black Kalamata olives, parmesan, served lukewarm

Jules-César

23.00

Laitue romaine, parmesan, croûtons à l'ail, câprons et poitrine de poulet grillée
Romaine lettuce, parmesan, garlic croûtons, caper berries and grilled chicken breast

Saumon frais / Fresh salmon

25.00

Saumon frais de l'Atlantique, poivron rouge, pois mange-tout, julienne de poireaux, limette et graines de sésame noires, sur un nid de vermicelles de riz parfumé à l'ail, à l'aneth et à la coriandre, servie tiède
Fresh Atlantic salmon, red pepper, snowpeas, julienned leeks, lime, black sesame seeds, served on a bed of rice vermicelli, flavoured with garlic, dill and coriander, served lukewarm

Salade de homard / Lobster salad

38.00

Chair de homard 100%, mayo, céleri, oignon, aneth, ciboulette, servis sur une salade d'été
100% Lobster meat, mayo, celery, onion, dill, chive, served on a summer salad



PRODUITS RÉGIONAUX ET/OU TRADITIONNELS
REGIONAL AND/OR TRADITIONAL PRODUCTS



FAIT AVEC DU PORC
MADE WITH PORK



ÉCO-RESPONSABLE | ECO-RESPONSIBLE



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

Nous n'utilisons aucun fromage analogue.
We do not use any analog cheese.

ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ?
Selon le cas, informez-vous auprès de notre équipe.

FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE?
Depending on your situation, please ask a team member.

Sandwichs

Sandwiches

Burger végété / Veggie burger

Burger à base de plante, roquette, mayo, guacamole, oignon grillé, pain brioché, servi avec frites de légumes racines

Plant-based burger, arugula, mayo, guacamole, roasted onion, brioche bun, served with root vegetable fries

23.00

Sandwich de rôti de porc maison à l'ail et au romarin

Homemade garlic and rosemary roast pork sandwich

Fines tranches de rôti de porc frais parfumé à l'ail et au romarin sur pain plat, servi avec salade de chou et frites

Thinly sliced garlic and rosemary flavored roast pork on flatbread, served with coleslaw and french fries

21.00

Assiette de saumon fumé accompagné d'un bagel typiquement montréalais

Smoked salmon platter served with a Montreal bagel

24.00

Guédille au homard / Lobster roll

Chair de homard 100 %, mayo, céleri, oignon, aneth, ciboulette sur pain hot dog, servie avec frites

100% Lobster meat, mayo, celery, onion, dill, chive, served in a hot dog bun with fries

34.00

Toast à l'avocat et saumon fumé / Avocado toast with smoked salmon

Pain aux trois céréales, fromage à la crème, ciboulette, guacamole, saumon fumé, avocat, le tout servi avec une salade d'été

Three grain bread, cream cheese, chives, guacamole, smoked salmon, avocado, served with a summer salad

21.00

Toast à l'avocat et saumon fumé



Et cetera...

Poutine à l'effiloché de canard confit / Poutine with pulled duck confit

Frites, canard effiloché, fromage en grains, sauce demi-glace de canard au vin rouge

French fries, pulled duck, cheese curds, red wine duck demi-glace sauce

22.00

Tartare de bœuf / Beef tartare

Bœuf coupé à la main et un judicieux choix de condiments, servi avec frites

Hand chopped raw beef and a select choice of condiments, served with french fries

24.00

Cuisse de canard confite & salade / Duck leg confit & salad

Cuisse de canard confite, glacée au balsamique de framboise, accompagnée d'une salade d'été

Balsamic raspberry glazed duck leg with a summer salad

26.00

Côtes levées au Jack Daniel's et sirop d'érable

Baby back ribs glazed with Jack Daniel's & maple syrup

Servies avec salade de chou, frites, sauce au whisky et sirop d'érable du Québec

Served with cole slaw, french fries, whiskey and Quebec maple syrup sauce

36.00



Ce sont les cartes que nous acceptons (achat minimum de 10 \$).

These are the cards we accept (minimum charge of \$10).

Taxes et service en sus.

Taxes and service not included.

Pizzas si si si!

Américaine / American 🐷	22.00
Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, fromages cheddar, mozzarella et parmesan <i>Tomato sauce, pepperoni, sweet peppers, mushrooms, cheddar, mozzarella and parmesan cheese</i>	
Gamberi	24.50
Crevettes marinées à l'aneth et à l'ail, sauce crémeuse, fromages cheddar, mozzarella et parmesan <i>Shrimps marinated in dill and garlic, creamy sauce, cheddar, mozzarella and parmesan cheese</i>	
Charcutière 🐷	22.00
Sauce tomate, pepperoni, capicola, saucisse italienne, salami sec, fromages cheddar, mozzarella et parmesan <i>Tomato sauce, pepperoni, capicola, italian sausage, dry salami, cheddar, mozzarella and parmesan</i>	
Du Marché 🌱	21.00
Sauce tomate, légumes du jardin, olives noires Kalamata, artichaut, ail, fromages cheddar, mozzarella et parmesan <i>Tomato sauce, garden fresh vegetables, black Kalamata olives, artichoke, garlic, cheddar, mozzarella and parmesan cheese</i>	
Italienne aux tomates confites / Italian confit tomatoes	21.00
Sauce tomate, tomates raisins confites, romarin, fromages cheddar, mozzarella et parmesan <i>Tomato sauce, grape tomatoes confit, rosemary, cheddar, mozzarella and parmesan cheese</i>	
Tex-Mex 🌶️	21.00
Poitrine de poulet, haricots rouges, tomate, piment fort, crème sure, fromages cheddar, mozzarella et parmesan <i>Chicken breast, red beans, tomato, hot chilies, sour cream, cheddar, mozzarella and parmesan cheese</i>	
Cinq Fromages	21.00
Sauce Nelson, fromage de chèvre, cheddar, mozzarella, parmesan et fromage en grains <i>Nelson sauce, goat cheese, cheddar, mozzarella, parmesan and cheese curds</i>	
Saumon fumé / Smoked salmon 🐟	27.00
Sauce béchamel, saumon fumé, oignon rouge, câpres, fromages cheddar et mozzarella, parsemée de roquette <i>Béchamel sauce, smoked salmon, red onion, capers, cheddar and mozzarella cheese, topped with arugula</i>	

EXTRAS

Faite avec croûte de pizza sans gluten au chou-fleur et à la mozzarella + 3.00
Made with gluten-free cauliflower and mozzarella pizza crust

Faite avec fauxmage 🌱 + 2.00
Made with vegan cheese



FAIT AVEC DU PORC
MADE WITH PORK



ÉPICÉ | SPICY



FAIT AVEC DU SIROP D'ÉRABLE
MADE WITH MAPLE SYRUP



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



ÉCO-RESPONSABLE | ÉCO-RESPONSIBLE



PRODUITS RÉGIONAUX ET/OU TRADITIONNELS
REGIONAL AND/OR TRADITIONAL PRODUCTS

Nous n'utilisons aucun fromage analogue.
We do not use any analog cheese.

ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ?
Selon le cas, informez-vous auprès de notre équipe.

FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ?
Depending on your situation, please ask a team member.

Crêpes incomparables

Incomparable crêpes

Nous utilisons des farines biologiques pour toutes nos pâtes à crêpes.

Nelson  	21.00
Pâte de froment, mélange maison de pomme et sucre, cannelle, bacon, fromage cheddar, sirop d'érable <i>Savoury batter, homemade sweet apple stuffing, cinnamon, bacon, cheddar cheese, maple syrup</i>	
Forestière	21.00
Pâte de froment, variété de champignons du marché sautés à l'ail, fromages brie et parmesan, sauce poulette <i>Savoury batter, variety of market-fresh garlic flavoured mushrooms, brie and parmesan cheese, poulette sauce</i>	
Fruits de mer / Seafood	32.00
Pâte de froment, homard, crevettes, pétoncles, fromages cheddar et mozzarella, sauce onctueuse parfumée au vermouth <i>Savoury batter, lobster, shrimps, scallops, mozzarella and cheddar cheese, vermouth cream sauce</i>	
Diva	20.00
Pâte de froment, émincé de poitrine de poulet, brocoli, oignon sauté, fromages cheddar et mozzarella, sauce poulette <i>Savoury batter, émincé of chicken breast, broccoli, sautéed onion, mozzarella and cheddar cheese, poulette sauce</i>	
Argenteuil 	20.00
Pâte de sarrasin et chanvre, asperges, jambon, fromages cheddar et mozzarella, sauce Nelson <i>Buckwheat and hemp batter, asparagus, ham, mozzarella and cheddar cheese, Nelson sauce</i>	
Florentine 	20.00
Pâte de sarrasin et chanvre, jambon, épinards, sauce béchamel, fromages brie et parmesan <i>Buckwheat and hemp batter, ham, spinach, béchamel sauce, parmesan and brie cheese</i>	
Oeufs jambon fromage / Eggs ham and cheese 	21.00
Oeufs bacon fromage / Eggs bacon and cheese	
Pâte de froment, œufs, sauce poulette, fromages cheddar et mozzarella <i>Savoury batter, eggs, poulette sauce, cheddar and mozzarella cheese</i>	
À l'échine de porc fumé / Smoked pork loin 	21.00
Pâte de froment, porc effiloché, champignons et oignon sauté, fromages cheddar et mozzarella <i>Savoury batter, pulled pork, sautéed mushrooms and onions, cheddar cheese and mozzarella</i>	



Ce sont les cartes que nous acceptons (achat minimum de 10 \$).
These are the cards we accept (minimum charge of \$10).

Taxes et service en sus.
Taxes and service not included.

Crêpes incomparables

Incomparable crêpes

We use organic flour for the batter in all our crepes.

Poulet effiloché piri-piri / Piri-piri pulled chicken   20.00

Pâte de sarrasin et chanvre, poulet effiloché dans une sauce piri-piri, fromages cheddar et mozzarella
Buckwheat and hemp batter, pulled chicken in a piri-piri sauce, cheddar and mozzarella cheese

Du Jardin  20.00

Pâte de sarrasin et chanvre, sauce tomate, légumes du jardin, olives noires Kalamata, fromages cheddar, mozzarella et chèvre

Buckwheat and hemp batter, tomato sauce, garden fresh vegetables, black Kalamata olives, cheddar, mozzarella and goat cheese

Fermière 20.00

Pâte de froment, sauté de veau, oignons perlés, poireau, céleri, carotte, petits pois, champignons de Paris, fromages cheddar et mozzarella, dans une sauce crème au vin blanc

Savoury batter, veal sauté, pearl onion, leek, celery, carrot, garden peas, button mushrooms, cheddar and mozzarella cheese, in a white wine cream sauce

Rôle de lapin / Saddle of rabbit 20.00

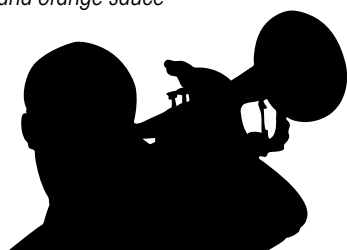
Pâte de froment, rôle de lapin, champignons de Paris, fromages cheddar et mozzarella, dans une sauce moutarde et crème au vin blanc

Savoury batter, saddle of rabbit, button mushrooms, cheddar and mozzarella cheese, in a white wine, mustard and cream sauce

Canard confit / Duck Confit 24.00

Pâte de froment, canard, fromages cheddar et mozzarella, sauce crème aux poireaux, canneberges et orange

Savoury batter, duck, cheddar and mozzarella cheese, with a creamy leek, cranberry and orange sauce



SCÈNE MUSICALE
Jazz

Scène musicale / Live jazz music



FAIT AVEC DU PORC
MADE WITH PORK



FAIT AVEC DU SIROP D'ÉRABLE
MADE WITH MAPLE SYRUP



ÉPICÉ | SPICY



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

Nous n'utilisons aucun fromage analogue.
We do not use any analog cheese.

ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ?
Selon le cas, informez-vous auprès de notre équipe.

FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE?
Depending on your situation, please ask a team member.

Au four... Oven Baked...

Pâté chinois au canard «Un classique de la cuisine populaire, réactualisé» 🍀 24.00

Homemade duck "Paté chinois", a traditional Quebec dish, reinvented

Superposition de canard confit, duo de maïs et purée de pommes de terre, servi avec betterave et ketchup aux fruits

Layered duck confit, sweet corn duo and mashed potatoes, served with beets and fruit ketchup

Aubergine al forno / Eggplant al forno 🌱 21.00

Aubergine, sauce tomate, fromages cheddar, mozzarella et parmesan, cuite au four

Eggplant with tomato sauce, cheddar, mozzarella and parmesan cheese, oven baked

Cannellonis au four maison / Homemade baked cannelloni 🐷 23.00

Pâtes aux œufs farcies de porc, capicollo, veau et fromage ricotta, nappées d'une sauce à la tomate, le tout gratiné aux fromages cheddar, mozzarella et parmesan

Egg pasta stuffed with pork, capicollo, veal and ricotta cheese, served with tomato sauce, topped with cheddar, mozzarella and parmesan cheese

Lasagne de saumon frais au gratin / Fresh salmon lasagna au gratin 🐟 27.00

Saumon de l'Atlantique, épinards, dans une sauce béchamel, fromages cheddar, mozzarella et parmesan

Atlantic salmon, béchamel sauce, spinach, cheddar, mozzarella and parmesan cheese

MAC & CHEESE aux fruits de mer / Seafood MAC & CHEESE 30.00

Un riche et réconfortant mélange de fruits de mer, de cheddar vieilli fondant et de sauce crémeuse parfumée au brandy

Rich and creamy comfort food, seafood, melted aged cheddar, in a creamy sauce with a hint of brandy

Gratin de légumes d'été / Summer vegetables au gratin 🌱 21.00

Légumes du jardin, sauce tomate, olives noires Kalamata, fauxmage

Garden fresh vegetables, tomato sauce, black Kalamata olives, vegan cheese



Tostada de mariscos



Ce sont les cartes que nous acceptons (achat minimum de 10 \$).

These are the cards we accept (minimum charge of \$10).

Taxes et service en sus.

Taxes and service not included.