AMUSE-BOUCHES & ENTRÉES

Pain brioché maison | 5.
Beurre aromatisé

Frites | 8. – Au parmesan et ail noir | 12.
Mayo au poivre

Marmite fumante du moment | 10.

Salade de saison | 17.
Concombres, tomates, fruits rouges, graines de citrouille grillées,
vinaigrette crémeuse à l'avocat

Chou-fleur tempura | 17.
Enrobé de camerises caramélisées au miel,
chutney d'ananas aux poivrons rouges

Nachos au canard confit | 22.
Chips de maïs, canard confit, tomates cerises, poivrons,
oignons rouges, oignons verts, mozzarella, salsa, crème sûre

Tartare de saumon, truite fumée et marinée | 21. (3.5 oz) **| 38.** (6 oz)
Vinaigrette balsamique blanc et citron (servi avec croûtons, ajout de frites et salade en plat)

Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé | 23. (3.5 oz) **| 45.** (6 oz)
Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec croûtons, ajout de frites et salade en plat)

PLATS PRINCIPAUX

Laitue Boston | 22. – Extra poulet +10.
Fruits rouges, légumes, pacanes torréfiées, tofu tempura,
vinaigrette au miel de camerises et yuzu

Pizza sur pain naan | 28. – Option végé | 25.
Sauce tomate, canard confit, asperges et champignons à l'ail noir, mozzarella
(servi avec salade)

Club sandwich | 25. – À partager | 30.
Poulet grillé, cheddar, bacon, tomate, verdurette, mayo au poivre (servi avec frites)

Grilled cheese au cheddar fort | 25.
Bacon, pacanes torréfiées, confiture de pommes à la cannelle, roquette (servi avec salade)

Burger de lapin | 28.
Gouda, shiitakes, poivrons rôtis, tomates, roquette,
mayonnaise Dijon et fines herbes, cornichon frit (servi avec frites)

Linguines végétaliennes | 36. – Extra canard confit +10.
Shiitakes, noisettes rôties, sauce tomatée aux légumes et parmesan aux amandes

Saumon grillé | 38.
Orge crémeuse aux champignons et aux asperges, sauce chimichurri

Bavette de bœuf grillée | 40.
Cuisson médium/saignant
Pommes de terre Gabrielle, tombée de légumes, sauce aux cinq baies et Cognac

BARISTA



Café, thé (Earl Grey | Red Rose | Thé vert) | **4.**

Tisane *UrbaniThé* | **5.**

No Stress
Mélisse, menthe, gingembre, citron, pétales de calendula

L'Élixir bleu
Bleuet, groseille, pomme, églantier, hibiscus, écorces d'orange, fleurs de pois bleu papillon, centaurée bleuet

Érable gourmande
Pomme, églantier, hibiscus, orange, pomme, sucre d'érable, sirop d'érable, pétales de calendula

---

Allongé | 6.
Bol de café au lait | 8.
Cappuccino | 7.
Double Espresso | 7.
Espresso | 6.

Brésilien (Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau) | **14.**
Espagnol (Brandy St-Rémy, Kahlua) | **14.**
Irlandais (Jameson, Irish Mist) | **14.**

DESSERTS



Délice au fromage | 16.
Gâteau au fromage onctueux, crumble Graham, coulis de fruits frais

Guayaquil au caramel | 16.
Mousse au chocolat Guayaquil. Caramel fleur de sel, biscuit moelleux au chocolat

Décadent à l'érable | 16.
Crémeux sucré à l'érable, sablé croustillant, quenelle de ganache montée à la vanille, pacanes sablées à l'érable

Éventail de fruits frais | 14.
Fruits du marché apprêtés

