

LA CARTE

LES CLASSIQUES

LE PAIN AUX POMMES DE TERRE - G/L/E -7-
Graines de tournesol et miel de Kenauk,
beurre à la fleur de sel du St-Laurent

LA SOUPE À L'OIGNON - G/L/SU -18-
Bouillon de volaille au vin blanc, brioche grillée,
gratinée au fromage de Montebello

LA SOUPE DU JOUR -15-
Inspiration du jour et saisonnière

LA CAESAR DU CHANTIGNOLES - L/S/M/E -18-
Sucrine, sauce caesar, parmesan, anchois blancs,
lardons et croûtons

LE TARTARE DE BŒUF - E/L/G/M -22-
Œuf confit rôpé, pommes paille, brioche,
condiment truffé et julienne de radis
PORTION PLAT (5oz) -46-

LES ÉPHÉMÈRES

LA BURRATA - L/G -26-
Tomates ancestrales, tomates cerises de la ferme Labelle
& St-Amour, vinaigrette miel et balsamique, focaccia

LA SALADE LABELLE & ST-AMOUR - M -21-
Laitues et crudités de la ferme, vinaigrette à la caméline
et moutarde en grains, échalotes et ciboulettes

LE PÂTÉ EN CROÛTE - G/L/E/N -28-
Farce canard et volaille, moutarde en grains
et légumes du moment marinés

LA MARÉE

LA PIEUVRE - C/E/N/SU -26-
Vinaigrette chorizo et pommes de terre, aïoli à
l'ail noir, amandes rôties, anchois blancs,
salade de pois chiches aux poivrons et oranges

LE TARTARE DE THON ROUGE - SE -26-
Chou mariné, tuile de sésame aux agrumes,
condiment aux algues séchées

LES HUÎTRES DES MARITIMES - SF
Servies avec mignonette, raifort, citron et lime
La Douzaine -46-
La Demi-Douzaine -23-

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus
ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

EVENING MENU

THE CLASSICS

THE POTATO BREAD - G/L/E -7-

Sunflower seeds and Kenauk honey,
St. Lawrence fleur de sel butter

THE ONION SOUP - G/L/SU -18-

Chicken broth with white wine, toasted brioche,
gratinated Montebello cheese

THE SOUP OF THE DAY -15-

Daily and seasonal inspiration

THE CHANTIGNOLES' CAESAR - L/S/M/E -18-

Little gem, Caesar dressing, Parmesan cheese,
white anchovies, bacon and croutons

THE BEEF TARTARE - E/L/G/M -22-

Grated candied egg, straw potatoes, brioche, truffle
condiment and radish juliennes

MAIN COURSE PORTION (5OZ) -46-

THE SEASONNALS

THE BURRATA - L/G -26-

Heirloom tomatos, cherry tomatoes from Labelle & St-
Amour farm, honey and balsamic vinaigrette, foccacia

THE LABELLE & ST-AMOUR SALAD - M -21-

Farm lettuce and raw vegetables, camelina and grain
mustard vinaigrette, shallots and chives

THE PÂTÉ EN CROUTE - G/L/E

Duck and poultry, grain mustard and marinated -28-
seasonal vegetables

THE SEAFOOD CORNER

THE OCTOPUS - C/E/N/SU -26-

Chorizo and potato vinaigrette, black garlic
aioli, roasted almonds, white anchovies,
chickpea salad with peppers and oranges

RED TUNA TARTARE - SE -26-

Marinated cabbage, citrus sesame tuile,
dried seaweed condiment

MARITIMES OYSTERS - SF

Served with mignonette, horseradish, lemon and lime

Dozen -46

Half Dozen -23

Allergen Notice :

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : Eggs / C : Crustaceans / SF : Shellfish / S : Soy /

SE : Sesame / M : Mustard / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Celery

Please be advised that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish and seafoods poses a risk of food-borne illness

Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us. Taxes and service not included. Table of 8 or more, 15% applicable.

LES VIANDES

NOTRE BŒUF ANGUS AAA - L/SU

Servi avec purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce aux poivres

Le Filet Mignon 6oz	-72-
Le Porterhouse 44oz	-280-

LE CARRÉ D'AGNEAU - SU -52-

Jus d'agneau façon tajine, panisse de pois chiches au pollen de fenouil, aubergine confite au miel de Kenauk, courgettes grillées

LA CÔTE DE PORC GASPOR - E/L -48-

Coulis de poivron, tomates et chorizo, sucrose grillée aux condiments provençaux

LA VOLAILLE DES VOLTIGEURS - L/SU -50-

Poêlée de champignons, asperges vertes, purée de champignons, sauce volaille aux herbes

LES ACCOMPAGNEMENTS

LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS -12-

LA POÊLÉE DE LÉGUMES -12-

LA PURÉE DE POMMES DE TERRE - L -12-

LES PÉTONCLES - C/L -22-

Poêlés, avec beurre Maître d'Hôtel et citron grillé

LES POISSONS

LA TRUITE DE KENAUK - L -42-

Sauce crémeuse au fenouil et safran, soccarat, fenouil et romanesco, salade de fenouil et orange

LE FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE -53-

Purée d'artichauts aux épinards, artichauts grillés, tomates rôties, sauce vierge

LA QUEUE DE HOMARD - C/L -53-

Purée de brocolini au parmesan, salade tiède de homard aux pamplemousses et pommes de terre confites, florets de brocolini, œufs de saumon

LES PÂTES

LA LASAGNE GRATINÉE - G/L/E -39-

Ricotta aux herbes, ratatouille niçoise, sauce aux tomates fumées, petit mesclun

LA CUISSE DE LAPIN CONFITE - G/L/M -44-

Sauce moutarde, cavatelli à la crème de persil, fricassée de légumes

LE FARRO HERBACÉ - N/G -29-

Ajo blanco, piperade, salade de fenouils et oranges

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /
SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

MEATS

OUR AAA ANGUS BEEF - L/SU

Served with mashed potatoes, seasonal vegetables and pepper sauce

Porterhouse 44oz -280-

Filet Mignon 6oz -72-

RACK OF LAMB - SU -52-

Lamb jus tagine style, chickpea panisse with fennel pollen, eggplant confit with Kenauk honey, grilled zucchini

GASPOR PORK CHOP - E/L -48-

Pepper, tomato and chorizo coulis, grilled lettuce with Provençal condiments

POULTRY FROM THE VOLTIGEURS - L/SU -50-

Pan-fried mushrooms, green asparagus, mushroom puree, poultry sauce with herbs

SIDES

PAN-FRIED MUSHROOMS -12-

PAN-FRIED VEGETABLES -12-

MASHED POTATOES - L -12-

SCALLOPS - C/L -22-

Seared, with Maître d'Hôtel butter and grilled lemon

FISHES AND SEAFOOD

KENAUK TROUT - L -42-

Creamy fennel and saffron sauce, soccarat, fennel and romanesco, fennel and orange salad

ATLANTIC HALIBUT -53-

Artichoke puree with spinach, grilled artichokes, roasted tomatoes, sauce vierge

THE LOBSTER TAIL - C/L -53-

Broccolini purée with parmesan, warm lobster salad with grapefruit and confit potatoes, broccolini florets, salmon roe

PASTA

GRATINATED LASAGNA - G/L/E -39-

Herb ricotta, ratatouille niçoise, smoked tomato sauce, small mesclun

CONFIT RABBIT LEG- G/L/M/SU -44-

Mustard sauce, cavatelli with parsley cream, vegetable fricassee

HERBY FARRO - N/G -29-

Ajo bianco, piperade, fennel and orange salad

Allergen Notice :

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : Eggs / C : Crustaceans / SF : Shellfish / S : Soy /

SE : Sesame / M : Mustard / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Celery

Please be advised that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish and seafoods poses a risk of food-borne illness

Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us. Taxes and service not included. Table of 8 or more, 15% applicable.



MENU VÉGAN

ENTRÉES

LA CAESAR VÉGÉTALE - S/MO	18
Sauce Caesar vegan, amandes et croûtons	
LA MOUSSE DE SOYA SOYEUX - S	22
Tomates ancestrales, tomates cerises de la Ferme Labelle St Amour, vinaigrette miel et balsamique, focaccia	
LA SALADE LABELLE & ST-AMOUR - MO	21
Laitues et crudités de la ferme, vinaigrette à la caméline et moutarde en grains, échalotes et ciboulettes	
LE TARTARE DE BETTERAVES - G	19
Pommes paille, pain, truffade et radis	
VERSION PLAT, SERVI AVEC DES POMMES PAILLE - G	38

PLATS PRINCIPAUX

LES CAVATELLI - G/N	29
Pesto d'herbes aux noix de Grenoble, fricassée de légumes de saison	
LE FARRO HERBACÉ - G/N	29
Ajo blanco, piperade, salade de fenouils et oranges	
ARTICHAUTS	29
Purée d'artichauts, salade de pois chiches aux poivrons et oranges, tomates rôties, sauce vierge	
RATATOUILLE NIÇOISE	29
Panisse de pois chiches, salade de fenouil	

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.



VEGAN MENU

STARTERS

THE VEGETAL CAESAR - S/MO	18
Vegan Caesar dressing, almonds and croutons	
SILKY SOY MOUSSE - S	22
Heirloom tomatos, cherry tomatoes from Labelle farm, honey and balsamic vinaigrette, foccacia	
LABELLE & ST-AMOUR SALAD - MO	21
Farm lettuce and raw vegetables, camelina and grain mustard vinaigrette, shallots and chives	
BEETROOT TARTARE - G	19
Straw potatoes, bread, truffade and radishes	
MAIN COURSE VERSION, SERVED WITH STRAW FRIES - G	38

MAIN COURSES

CAVATELLI - G/N	29
Herb pesto with walnuts, fricassee of seasonal vegetables	
HERBACEOUS FARRO - G/N	29
Ajo Bianco, piperade, fennel and orange salad	
ARTICHOKES	29
Artichoke puree, chickpea salad with peppers and oranges, roasted tomatoes, vierge sauce	
RATATOUILLE NIÇOISE	29
Chickpea panisse, fennel salad	

Notes on Allergies:

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : eggs / C : Crustaceans / SF : Seafood / S : Soy /
SE: Sesame / M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery

Please be aware that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish, and seafood poses a risk of foodborne illness.
Please feel free to share your dietary needs and restrictions with us. Taxes and service are extra. A 15% surcharge applies for tables of 8 or more.