



ENTRÉES

PAIN MAISON - G/L/E Graines de tournesol et miel, beurre à la fleur de sel	8
SALADE ROQUETTE Champignons, parmesan, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique	17
TARTARE DE SAUMON -E/M/G/F Mayonnaise, moutarde de Meaux, fenouil, câpres	24
COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan	18
CALAMARS FRITS - G/L/E/SF Mayonnaise à l'ail noir	18
FRITES MAISON - E/G Mayonnaise Chipotle	12
POUTINE - L/CE/S Pommes de terre de Notre-Dame-de-la-Paix Fromage en grains de Montebello	16
AILES DE POULET (12) Sauce BBQ maison	24
HOUMUS - SE/G/E Carottes au cumin, olives au citron	26

PLATS

FILET DE SAUMON - SU/F/G Sauce mangue & lait de coco, bok choi nouille Udon	34
SAUCISSE MOREAU AU FINE HERBES - M/G Purée de pomme de terre au fromage en grain, salade roquette et moutarde sauvage	32
BURGER DE BOEUF WAGYU - G/L/E/S Fromage Monterey jack, oignons confits à l'érable, mayonnaise à l'ail noir, bacon, cornichon tomate, roquette	37
BAVETTE DE BOEUF - G/SU/S frites maison, champignons, sauce charcutière	42
CAVATELLI VÉGANE - G/S Trilogie de panais, frit, mariné, rôti, sauce panais, tofu soyeux et cerfeuil	30
TARTINE - G Fromage à la crème et purée de citrouille, salsa de crevette nordique et poire, miel épicé, graine de citrouille	23
SPAGHETTI GRATINÉ - G Viande ou tomate, mozzarella	27
AJOUTEZ UNE PROTÉINE À UNE SALADE	
Poitrine de volaille	+ 14
Pavé de saumon rôti	+ 14

SOUPES

SOUPE DU JOUR	16
SOUPE À L'OIGNON - G/L/SU Bouillon de volaille au vin blanc, brioche gratinée au fromage de Montebello	19
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER - L/C/SF Au bacon de mer	18

DESSERTS

CAKE À LA COURGE ET CHOCOLAT CARAMEL SALÉ - G/L/E/S	16
TARTE AU SUCRE - G/L/E/S/N	14
TARTE AUX PACANES - G/L/E/S/N	15
CRÈME BRÛLÉE - L/E	14

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 / F : Poisson
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. Nous utilisons des œufs de poules en liberté ainsi que des poissons et fruits de mer provenant de sources durables.

Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.



STARTERS

HOMEMADE BREAD - G/L/E Sunflower seeds and honey, fleur de sel butter.	8
ARUGALA SALAD Mushrooms, Parmesan, walnuts, balsamic vinaigrette.	17
SALMON TARTARE -E/M/G/F Mayonnaise, Meaux mustard, fennel, capers.	24
ROMAINE SALAD - G/L/M/E/S Garlic scape vinaigrette, Parmesan.	18
FRIED CALAMARI - G/L/E/SF Black garlic mayonnaise	18
HOMEMADE FRENCH FRIES - E/G Mayonnaise Chipotle	12
POUTINE - L/CE/S Potatoes from Notre-Dame-de-la-Paix Cheese curds from Montebello	16
CHICKEN WINGS (12) Homemade BBQ Sauce	24
HUMMUS - SE/G/E Cumin carrots, lemon-marinated olives	26

MAINS

FILET OF SALMON - SU/F/G Mango & coconut milk sauce, bok choy, udon noodles	34
MOREAU FINE HERB SAUSAGE - M/G Cheese curd mashed potatoes, arugula and wild mustard salad	32
WAGYU BEEF BURGER - G/L/E/S Monterey Jack cheese, maple-caramelized onions, black garlic mayonnaise, bacon, pickles, tomato, arugula	37
BEEF BAVETTE - G/SU/S Homemade fries, mushrooms, Charcutière sauce	42
VEGAN CAVATELLI - G/S Parsnips three ways; fried, pickled and roasted, parsnip sauce, silken tofu and chervil	30
TARTINE - G Cream cheese and pumpkin purée, Nordic shrimp and pear salsa, spiced honey, pumpkin seeds	23
SPAGHETTI GRATINÉ - G Meat or tomato sauce, mozzarella	27
ADD A PROTEIN TO ANY SALAD FOR A HEALTHY MEAL	
Chicken breast	+ 14
Roasted salmon fillet	+ 14

SOUPS

SOUP OF THE DAY	16
FRENCH ONION SOUP - G/L/SU Chicken broth with white wine, brioche gratinée with Montebello cheese	19
SEAFOOD CHOWDER - L/C/SF With dulse	18

DESSERTS

SQUASH AND CHOCOLATE CAKE, SALTED CARAMEL - G/L/E/S	16
SUGAR PIE - G/L/E/S/N	14
PECAN PIE - G/L/E/S/N	15
CRÈME BRÛLÉE - L/E	14

Allergy Information:

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 / F: Fish

Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish, and seafood may increase the risk of foodborne illness.

Please let us know about any dietary needs or restrictions. We use free-range eggs, as well as sustainably sourced fish and seafood.

Taxes and service not included. For parties of 8 or more, a 15% gratuity applies.