



SOUPES

SOUPE DU JOUR	15
SOUPE À L'OIGNON - G/L/SU	18
Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée	
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER - L/C/SF	15
Au bacon de mer	

ENTRÉES

PAIN MAISON - G/L/E	7
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre aux algues et fleur de sel	
SALADE ARTISAN - G/L	16
Pommes sautées, betteraves marinées, graines de citrouille, vinaigrette au cidre	
COEURS DE ROMAINE - G/L/M/E/S	16
Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan	
GÂTEAU DE CREVETTE NORDIQUE - G/L/E/FM	18
Mayonnaise citron & poivre	
FRITES MAISON - E	10
Aioli au piment d'Espelette	
POUTINE - L/CE	15
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix fromage en grains de Montebello	

PLATS

SAUMON GRILLÉ BOUCANNÉ - CE	34
Caponata, olives verte, câpres, coulis de poivrons rouges, miel	
CROQUE-MONSIEUR - G/L	26
Jambon de la ferme Moreau, béchamel, tête à Papineau, salade artisan	
RIGATONI À LA TAPENADE VÉGANE - G	36
Tomates séchées, faux-mage, épinards, champignons, tomates cerises, tournesol	
BURGER DE BOEUF WAGYU - G/L/E/S/SE	36
Confiture de bacon, mayonnaise whisky, oignon rouge, tomate, romaine, cheddar, pickles, frites maison	
BAVETTE DE BOEUF - L/CE/M/S	40
Sauce au vin rouge, champignon, oignon vert, écrasé de pomme de terre ratte	
MAC & CHEESE AU FROMAGE ADORAY - G/L	28
Sauce au fromage Adoray, courge, chapelure	
PANIER DE CALMARS FRITS - G/E	24
Sauce marinara, mayonnaise poivre & citron salade de choux, frites maison	
AJOUTEZ UNE PROTÉINE A UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ	+ 9
Poitrine de volaille grillée	
Pavé de saumon rôti	

TARTINES

CHORIZO, POMMES & NOIX - G/L	18
chorizo, beurre de courge, pommes et noix de Grenoble, fromage de chèvre	
SALADE DE SAUMON FUMÉ À CHAUD, BETTERAVES, FÊTA	18
saumon fumé, oignons, câpres, fromage crème	
AVEC SALADE OU FRITES	+ 9

DESSERTS

POUDING AU PAIN - G/L/E/S/N	15
pommes, sucre à la crème, érable, pacanes	
ENTREMET BANANE & CRÈME - G/L/E/S/N	15
caramel salé à la lime, noisette	
TARTE AU SUCRE - G/L/E/S/N	12
TARTE AUX PACANES - G/L/E/S/N	12
CRÈME BRÛLÉE - L/E	12

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. Nous utilisons des oeufs de poule en liberté ainsi que des poissons et fruits de mers provenant de sources durables

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



SOUPS

SOUP OF THE DAY 15

ONION SOUP - G/L/S 18
Montebello cheese gratin, white wine broth, toasted brioche

SEAFOOD CHOWDER - L/C/SF 15
With sea bacon

STARTERS

HOMEMADE BREAD - G/L/E 7
Sunflower seeds and Kenauk honey, Seaweed butter and fleur de sel

ARTISAN SALAD - G/L 16
Sautéed apple, marinated beet, pumpkin seed, cider vinaigrette

ROMAINE HEARTS - G/L/M/E/S 16
Garlic flower vinaigrette, parmesan

NORDIC SHRIMP CAKE - G/L/E/FM 18
Lemon & pepper mayonnaise

HOMEMADE FRIES 10
Aioli with Espelette pepper

POUTINE - L/G/CE 15
Notre-Dame-de-la-Paix potatoes, cheese curd from Montebello

MAINS

BOUCANÉ SALMON 34
Caponata, green olive, caper, red pepper coulis, honey

CROQUE-MONSIEUR - G/L 26
Moreau farm ham, béchamel. tête à Papineau cheese, artisan salad

RIGATONI WITH VEGAN TAPENADE - G 36
Sun-dried tomato, vegan cheese, spinach, mushroom, cherry tomato, sunflower seed

WAGYU BEEF BURGER - G/L/E/S/SE 36
Bacon jam, whisky mayonnaise, red onion, tomato, romaine, cheddar, pickle, homemade fries

BEEF FLANK STEAK - L/CE/M/S 40
Red wine, green onion, fingerling potato mash

MAC & CHEESE WITH ADORAY CHEESE - G/L 28
Adoray cheese sauce, squash, breadcrumbs

FRIED CALAMARI BASKET - G/E 24
Marinara sauce, pepper and lemon aioli, coleslaw, homemade fries

ADD A PROTEIN TO A SALAD FOR A HEALTHY MEAL + 9
Grilled chicken breast
Roasted salmon fillet

TARTINES

CHORIZO, APPLE & WALNUT - G/L 18
Chorizo, squash butter, apple and walnut, goat cheese

HOT-SMOKED SALMON SALAD WITH BEET & FETA 18
Smoked salmon, onion, caper, cream cheese
WITH SALAD OR FRIES + 9

DESSERTS

BREAD PUDDING - G/L/E/S/N 15
Apple, sugar cream, maple, pecans

BANANA & CREAM ENTREMET - G/L/E/S/N 15
Lime salted caramel, hazelnut

SUGAR PIE - G/L/E/S/N 12

PECAN PIE - G/L/E/S/N 12

CRÈME BRÛLÉE - L/E 12

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 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. We use free-range eggs and sustainably-sourced fish and seafood. Table of 8 or more, 15% applicable.