

Plats

Pain au levain grillé

Parfait pour la scarpetta - 3

Cacahuète Huang Fei Hong

Poivre de Szechuan et piment - 6

Kimchi GANG

Notre célèbre kimchi maison - 7

Frites fermentées 7 jours

Mayo à l'échalotte confite - 10

Plateau de fermentation

Éventail de légumes lacto-fermentés - 16

Charcuteries maison

Cochonailles et antipasto épicé - 21

Gailan fermenté

Huile à l'ail et au chili - 8

Borscht

Betteraves, fenouils, crème fraîche au raifort - 8

Brocoli

Pesto de roquette, Avonlea - 9

Poivrons farcis

Boeuf de culture régénérative, citrouille, gingembre - 15

Chili végétarien

Fromage en grain, Piments guajillo (épicés), maïs, chips lacto-fermentées - 12

Nouilles de daikon au curry

Curry épicé au lait de coco et citronnelle (froides) - 12

Salade de champignons grillés

Radis marinés, vinaigrette - 15

Radis Ceasar

Radis crus, confits et fermentés, morue fumée, kale - 15

Moules

Choux et courges braisées, mayo aux huîtres - 14

Porc confit

Courge spaghetti, pecorino romano, beurre noisette à la sauge - 16

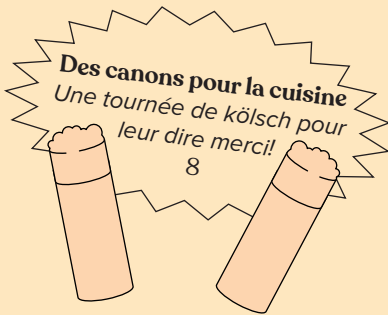
Poulet à la king

Haut de cuisse poêlée, sauce à la king - 15



...

Gâteau au caramel

Mousse au chocolat - 9



Fûts

Poincaré Kölsch / Les Grands bois <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
Bingo Pivo / Les Grands Bois <i>Světlé Výčepní (4.5%)</i>		9
Legendre / Silo <i>Munich Dunkel (4.6%)</i>		9
Il était une fois: Sècheresse / Messorém <i>Helles (5%)</i>		9
Soleil de Sinaloa / Le Castor <i>Lager Mexicaine (4%)</i>		9
Cocorico / Sauvageon <i>Cidre aromatisé au café (6.6%)</i>		9
El Sol Nos Quemara / Messorém <i>Wild Ale affinée en barriques de Mezcal (7.1%)</i>		8
Horten / Herman <i>Pale Ale de blé (5.5%)</i>		9
Gueuze 100% Lambic bio / Cantillon <i>Gueuze (5.5%)</i>		16
Maitre des Clés / Bas-Canada <i>DDH IPA (7%)</i>		12
Rose Blanche / Hopfenstark <i>Hefeweizen (4.7%)</i>		7
Tête Carrée / Tête d'Allumette <i>Bitter en cask (5.5%)</i>		10

Vin au verre

Lost / Denthis - 2021 <i>Peloponnese [Moschofilero, Malagousia]</i>		12.5
Baravantan / Bera Vittorio and Sons - 2019 <i>Piedmont [Muscat blanc]</i>		13.5
Plus petit que / Domaine Bergeville - 2021 <i>North Hatley [Acadie blanc, Frontenac blanc, St-pépin]</i>		11
Vesplicito / Matervi - 2022 <i>Vénétie [Vespaiola]</i>		14
Piquette / Très précieux sang - 2022 <i>Centre du Québec [Seyval, Frontenac Blanc, Miel, Pommace]</i>		7
Prime / les Frères Souliers - 2021 <i>Languedoc [Cinsault, clairette blanche et rose]</i>		14
Cervell de mas perdu / Finca Mas Perdut - 2022 <i>Catalogne [Malvasia, Carignan, Sumol]</i>		11
Cinquecampi Rosso / Cinque Campi <i>Emilie-Romagne [Lambrusco]</i>		11
les Têtes de Chats / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		17.5

Cocktails Signature

Baijiu Caïpirinha dans Chinatown (<i>Funky + Acide</i>) <i>Baijiu, MVodka, lime, sucre de canne, courge amère</i>	13
Ville Marie Ice Tea (<i>Frais + Sucré</i>) <i>Madison Park, MVodka, Grappa, Kirsch, St-Germain, Dr Pepper</i>	14
‘Ne regarde jamais dans la boîte’ (<i>Fumé, Fragrant</i>) <i>Mezcal, Miso, Kaffir, Betterave</i>	14
Old Fashioned Maison (<i>Fort, épicé</i>) <i>Rye, sirop de cerise, bitter maison</i>	13
Bloody Caesar (<i>Salé + Épicé + Umami</i>) <i>Gin, Clamato, MSG, sel de celeri maison, raifort, saumure</i>	14
Amaro-to Sour** (<i>Onctueux + Amère</i>) <i>Amaro Lucano, Amaretto, Grappa, Aquafaba</i>	14
PUNCH* (<i>Fruité + Sucré</i>) <i>Rhum, Cointreau, jus de mangue, grenadine, bien plus...</i>	13
Gōrudenchēn (<i>Sec + Désaltérant</i>) <i>Hennessy, umeshu, soda, prune macérée</i>	15
CreamXXXicle (<i>Épicé + fruité</i>) <i>Cointreau, Galliano, Mvodka, coco, Crush</i>	14

*Allergène : Orgeat de sésame

**Allergène : Nous utilisons de l'aquafaba à base de pois chiches pour remplacer les blancs d'oeuf.







Bières d'exceptions

Espinay / Auval <i>Saison - 6.5% - 750ml</i>	25
Cuvée Armand et Gaston / 3 Fonteinen <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	140
Pinot Noir à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur pinot noir - 6% - 750ml</i>	69
Saison d'épautre / Brasserie de Blaugies <i>Saison à l'épautre - 6% - 750ml</i>	30
Oude Geuze / 3 Fonteinen <i>Oude Geuze - 6.9% - 375ml</i>	27

Cidres & Hybrides

Salange / Cidre Sauvageon - 2022 <i>Cidre style Gose- 6% - 750ml</i>	32
Saperlipopette / Cidre Sauvageon - 2022 <i>Cidre de mi-saison- 6,4% - 750ml</i>	32
Hyper Cider 2021 / Æblerov - 2021 <i>Hybride cidre, vin, bière - 6.2% - 750ml</i>	67
Play kokodžambojajaje / Utopia X Milan Nestarec - 2020 <i>Piquette de pomme, Cab. Franc et Riesling - 4%- 750ml</i>	55
Play dabadýdabadáj / Utopia X Jakub Novák - 2020 <i>Piquette de pomme, Grüner Veltliner et Sauv. Blanc - 3.9% - 750ml</i>	55

Vins du Nouveau Monde

Blanc de Swenson Nature / vignoble Couchepagane - 2022 <i>Métabetchouan [Louise Swenson, Adalmiina, Oceola Muscat]</i>		55
Direct press field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
Plus petit que / Domaine Bergeville - 2021 <i>North Hatley [Acadie blanc, Frontenac blanc, St-pépin]</i>		55
Le Halo / Joy Hill - 2022 <i>Frelighsburg [Melon de Bourgogne]</i>		69
Blooms / LowLife Barrel House - 2021 <i>Winnipeg [Vidal]</i>		88
Muscat on Skins / Else Wines - 2021 <i>Okanagan [Muscato Giallo]</i>		76
Piquette / Très précieux sang - 2022 <i>Centre du Québec [Seyval, Frontenac Blanc, Miel, Pommace]</i>		35
Leaps / LowLife Barrel House - 2021 <i>Winnipeg [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]</i>		88
La Malinche / Sabelli Frisch - 2019 <i>Los Angeles [Mission]</i>		74
Shape Shifter Red / Good Intention Wines co. - 2019 <i>Limestone Coast [Pinot Noir]</i>		76
Piquette Sûre / Très précieux sang - 2022 <i>Centre du Québec [Marquette, Lucie-kuhlmann, Miel, Pommace]</i>		34
Nue en forme de M / Très précieux sang - 2022 <i>Centre du Québec [Lucie-kuhlmann, Seyval, Marquette, Frontenac]</i>		74
Envol - 2021 <i>Lanoraie [Frontenac noir, Marquette, pomme Empire]</i>		62
Presence / Latta Vino - 2021 <i>Pyrenees [Grenache]</i>		83
Jocko / Else Wines - 2021 <i>Okanagan [Cab. Franc]</i>		75
Pipeno Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022 <i>[Pais] 1L</i>		69
La Butte / Joy Hill - 2021 <i>Frelighsburg [Blaufränkisch]</i>		71
Pinot Zweigelt / Les Pervenches - 2021 <i>Farnham [Pinot Noir, Zweigelt]</i>		69
Monkey Jacket / Cruse Wine co. - 2019 <i>Sierra Foothills [Valdigué, Carignan, Petite Syrah, Tannat]</i>		75

Vins du Monde

Memoria / Domaine de l'Écu - 2018 <i>Alsace [Riesling]</i>		98
Blanc de Noir / Robert Barbichon - 2017-18 <i>Champagne [Pinot Noir, Pinot Meunier]</i>		125
Bianco / Sassopra - 2021 <i>Lazio [Trebiano]</i>		69
Baravantan/ Bera Vittorio and Sons - 2019 <i>Piedmont [Muscat blanc]</i>		67
Vesplicito / Matervi - 2022 <i>Vénétie [Vespaïola]</i>		69

Vins du Monde (suite)

“T’as pas encore rencontré le bon” / Mathieu Coste - 2020 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Sauvignon Blanc]</i>		99
Ceppacru / Ceppaiolo - 2021 <i>Ombrie [Trebiano Spoletino]</i>		80
Campedello / Croci - 2018 <i>Emilie Romagne [Malvasia]</i>		62
Cesare / Piana Dei Castelli - 2017 <i>Lazio [Cesanese, Cabernet Franc]</i>		82
La Gamba / Stefan Vetter - 2021 <i>Franconie [Müller-Thurgau, Portugeiser]</i>		66
Cosmonat / J.P. Bleeke - 2021 <i>Moselle [Pinot Noir]</i>		88
Cecillia / Gut Oggau - 2021 <i>Burgenland [Field Blend]</i>		145
Nez de Clown / Karine et Cyril Alonso - 2021 <i>Beaujolais [Pinot Noir, Gamay Geoffrey]</i>		85
Vin de table “Purple” / Æblerov - 2021 <i>Sjælland [Pinot Noir, Chardonnay, Pomme]</i>		62
Picrochole / Ariane & Co - 2021 <i>Loire [Pineau d’Auniss]</i>		82
Boucanier / La Petite Beigneuse - 2014 <i>Roussillon [Lledoner Pelut]</i>		60
Prime / les Frères Souliers - 2021 <i>Languedoc [Cinsault, clairette blanche et rose]</i>		69
Bisou / Domaine Mosse - 2021 <i>Loire [Grolleau gris, Cabernet franc, Grolleau noir, Chenin, Gamay]</i>		77
Space Echo / Noita - 2020 <i>Finlande [Zwiegelt, Blaufrankish]</i>		84
Physalis / Pierre Frick - 2019 <i>Alsace [Pinot Noir]</i>		88
Imprevisto / Cascina Corte - 2020 <i>Piémont [Dolcetto]</i>		78
Red Aquarius / Jan-Philip Bleeke - 2021 <i>Mosel [Dornfelder]</i>		77
Mag Da / Lijternest - 2020 <i>Flandre Occidentale [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
Mike Tazem Tinto / Vinhos Aparte - 2021 <i>Lisboa [Tinta Pinheira]</i>		73
Cervell de mas perdut / Finca Mas Perdut - 2022 <i>Catalogne [Malvasia, Carignan, Sumol]</i>		55
MC² / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		81
les Têtes de Chats / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		87
Biau! / Mathieu Coste - 2013/14 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir] 750ml/1500ml</i>		87/169
“On ne peut plus rien dire” / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		99

Sans alcool

Mocktail : « Shirley Temple » - 9
Sirup de gingembre frais et grenadine, soda

Orange Crush - 4
1 arômes de pur plaisir

Dr Pepper - 4
23 arômes de pur plaisir

le Seltzer - 6
Orange et Vanille

Cafélimo - 6
Café de ZAB et limonade

Mate Libre - 6
Original

Mate Libre - 6
Menthe Lime

Perrier - 4.5
Eau gazéifiée

Shooters (0.75oz)

Gin kimchi 5
Spécialité maison

Espolon 5.5
Tequila Reposado

Dukang Mianru 3 Xing 5.5
Baijiu

Té Bhéag 5
Blended Scotch

Roger Groult 5.5
Calvados pays d'auge / 3 ans

Eau-de-vie (1.5oz)

Laurent Cazotte 23
-Goutte de Mauzac Rose
-Goutte de Prunelart
-Goutte de Petit Épautre
-Goutte de Poire Williams
-Goutte de Reine Claude Dorée
-Pomme Pomme Girl

Les Herbes folles / Société secrète 13
Premium dry Gin

Eau-de-sève / Société secrète 14
Eau-de-vie d'eau d'érable

Grappa di Brunello / Capovilla 22
Distillat de marc de Brunello

Grappa Ruché Small Batch / Domus 15
Distillat de marc de ruché

Bianca Grappa / Cinque Campi 18
Distillat de marc de spergola

Kirsch / Fassbind 9
Eau de vie de cerise

Slivovice / R. Jelinek 9
Eau de vie de prune

Amaro (1.5oz)

Olio Rabarbaro / Bordiga 1888 9
Amaro à prédominance de rhubarbe

Chiot / Bordiga 1888 8
Amaro léger à base d'herbes

Cynar / Groupe Campari 7
Amaro à base d'artichauts

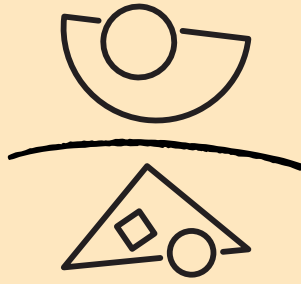
Whisky (1.5oz)

Té Bhéag - 9
Blended Scotch

Lot 40 - 9
100% Rye

Basil Haydens - 12
Bourbon

Couvreur's Clearach / Michel Couvreur - 20
Scotch élevé en Bourgogne



Dishes

Sourdough bread

A tool to clean your plate - 6

Huang Fei Hong peanuts

Szechuan peppers and chilies - 6

Kimchi GANG

Our homemade kimchi - 7

Fermented fries (7 days)

Confits shallots mayo - 10

Fermentation platter

Mix of seasonal fermented vegetables - 16

Fermented Gaïlan

Chili oil and garlic - 8

Borscht

Beets, fennel, horseradish crème fraiche - 8

Brocoli

Aragula pesto, Avonlea - 9

Vegetarian Chili

Guajillo chili (spicy), cheese curds, corn, fermented chips - 12

Stuffed peppers

Regeneratively-Raised Beef, pumpkin, ginger - 15

Poincaré's charcuteries

Pork, fermented antipasto - 21

Daikon curry noodles

Coconut milk and spicy lemongrass sauce (cold) - 12

Grilled mushroom salad

Marinated radishes, house dressing - 15

Mussels

Braised squash and cabbage, oyster mayonnaise - 14

Ceasar Radish

Raw, confit, and fermented radishes, smoked cod, kale - 15

Confit Pork

Spaghetti squash, pecorino romano, sage brown butter - 16

Chicken « à la king »

Pan fried chicken thigh, sauce « à la king » - 15

...

Caramel Cake

Chocolate mousse - 9

