

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

Oreilles de crisse

Poudre de kimchi déshydraté - 9

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

Gàilan

Huile de chili - 8

Oeufs Mimosa

Mousse d'omble chevalier, nori, yuzu et choucroute - 9

Champignons à la crème de la ferme Les 400 pieds

Oeuf poché, crème et vin blanc - 12

Chou farcie

Salade de pommes de terres et betteraves, vinaigrette à l'ail et dukkah - 14

Conserve de boudin

Sang de porc Beurivage - 14

Conserve de porc Vindaloo

Épaule de porc Beurivage et sauce curry - 14

Croquetas de poisson

Sauce câpre et miel - 11

Porc confit

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

Brochettes de poulet aux piments













marinade aux piments ancho et guajillo - 13

Omble Chevalier de Montréal frit (pour 2 à 4)











Huile de chili, choux braisé au soya et gingembre - 46

...

Fûts

Poincaré Kölsch / Les Grands bois <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
Chabanel / Silo <i>Pilsner (5%)</i>		9
Héllène / Bas-Canada <i>Helles (5%)</i>		10
Coup de foudre : Hafer Bier / Les Grands Bois <i>Lager à l'avoine (4.5%)</i>		9
Pilsner Czech / Maltstrom <i>Pilsner Tchèque (5%)</i>		9
Nous on prononce "tournade" / Sauvageon X Poincaré <i>Cidre aromatisé au basilic sacré de la ferme Herbe Chouette (5.5%)</i>		7
Astral Wat Wat / Il Comtés X Robin <i>Lager blanche brettée (5.7%)</i>		7
Stout Irlandaise / Albion <i>Irish Stout (3.5%)</i>		9
Spontaneous / Sonnen Hill <i>Bière de fermentation spontanée (5%)</i>		8
Destination / Brasserie du Bas-Canada <i>IPA (7%)</i>		12
Tributary / Avling <i>Hefeweizen (5.3%)</i>		7
Ariane Brown Ale / Les Grands Bois <i>Brown Ale Américaine (4.5%)</i>		10

Vin au verre

Love White / Broc Cellars - 2022 <i>Californie [Picpoul, Clairette, Orange Muscat, Marsanne etc.]</i>		15
Dino Müller / Strub & Strub - 2018 <i>Rheinhessen [Müller, Thurgau]</i>		11
Bulles / Polisson - 2022 <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Chenin]</i>		11.5
Décor / Lieux Communs - 2021 <i>Lanoraie [Frontenac blanc]</i>		14
Dino Riesling RAW / Strub & Strub - 2022 <i>Rheinhessen [Riesling]</i>		11
Ficus / Dune Blanche - 2021 <i>Ombrie [Merlot d'Ombrie]</i>		14.5
Bangarang Nouveau / Domaine Mosse - 2021 <i>Ombrie [Merlot d'Ombrie]</i>		14.5
Sanzves / Tenuta Saiano - 2021 <i>Rubicone [Sangiovese]</i>		13.5
Pero J'dero / Cota Vina - 2021 <i>Plješivica [Lasina, Plavina, Merlot]</i>		14.5
Vermut / Vinyes Singular - 2020 <i>Catalogne [Macabeu] 2.5oz</i>		12

Cocktails Signature

Ville Marie Ice Tea (Frais + Sucré) <i>Madison Park, MVodka, Grappa, Kirsch, St-Germain, Dr Pepper</i>		14
The Bird (Fruité + herbacé) <i>Chartreuse Verte, Maraschino, Mandarine, Grappa, Ricard</i>		15
Rack à banane (Fort + complexe) <i>Rye, chartreuse verte, grappa, Oleo Saccharum de banane</i>		15
Bloody Caesar (Salé + Épicé + Umami) <i>Gin, Clamato, MSG, sel de celeri maison, raifort, saumure</i>		14
PUNCH (Fruité + Sucré) <i>Rhum, mangue, ananas, coco, pêche et bien plus...</i>		13
Baijiu Caïpirinha dans Chinatown (Funky + Acide) <i>Baijiu, MVodka, lime, sucre de canne, courge amère</i>		14
Le cocktail de l'été (Fruité + Fumé) <i>Mezcal, fruit de la passion, oleo sacchrum d'agrumes</i>		14
Amaro-to Sour** (Onctueux + Amère) <i>Amaro Lucano, Amaretto, Grappa, Aquafaba**</i>		14
Sherry Cobbler (Fruité + Oxidatif) <i>Xérès, Chartreuse jaune, fruit de la passion, sirop de prune</i>		14

*Allergène : Orgeat maison à base de sésame

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





Bières d'exceptions

Cuvée Armand et Gaston / 3 Fonteinen <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	140
Oude Geuze / 3 Fonteinen <i>Oude Geuze - 6.9% - 750 ml</i>	41
Pinot Noir à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur pinot noir - 6% - 750ml</i>	69
Blanche Beaumont / Auval <i>Bière de blé - 4.2% - 750ml</i>	25
Tempête Solaire #4 / Hopfenstark <i>Bière de blé sur marc de frontenac, framboise, Cerise - 5.5% - 500ml</i>	22

























Cidres & Hybrides

Accolade / Cidre Sauvageon - 2022 <i>Cidre au marc de Frontenac du domaine Bergeville - 6,4% - 750ml</i>	32
Funambule / Cidre Sauvageon - 2022 <i>Cidre aromatisé à la rhubarbe - 6,2% - 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

Direct press field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
Bulles / Polisson - 2022 <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Chenin]</i>		57
Roland / Ferme le Raku - 2022 <i>Kamouraska [Roland]</i>		67
Dynastie / Joy Hill - 2022 <i>Freilighsburg [Riesling]</i>		67
The Heights / Swick Wine - 2021 <i>Colombia Valley [Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling]</i>		76
Seyval Chardo / les Pervenches - 2022 <i>Farnham [Seyval, Chardonnay]</i>		58
Love White / Broc Cellars - 2022 <i>Californie [Picpoul, Clairette, Orange Muscat, Marsanne etc.]</i>		76
Haze / Plot Wines - 2021 <i>Okanagan [Kerner, Muscat, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc]</i>		85
Where ya pjs at? / Maloof - 2021 <i>Vallée Willamette [Pinot Gris, Riesling]</i>		85
Décor / Lieux Communs - 2021 <i>Oka [Frontenac blanc]</i>		69
ZBO / Brash Higgins - 2022 <i>Riverland [Zibibbo]</i>		84
Leaps / LowLife Barrel House - 2021 <i>Winnipeg [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]</i>		88
Hello, my name is Silly Goose / Ursa Major - 2022 <i>Vallé de l'Okanagan [Cab. Franc, Gamay, Syrah]</i>		82
Recalling My Past and Future Lives / Ursa Major - 2022 <i>Vallé de l'Okanagan [Merlot Gewurtztraminer]</i>		91
Shape Shifter Red / Good Intention Wines co. - 2019 <i>Limestone Coast [Pinot Noir]</i>		76
Envol / Lieux Communs - 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
Bâtard / Domaine Polisson - 2021 <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Cab. Franc, Marquette, Leon Millot, Lucy K.]</i>		55
Les Entêtés / Domaine du Nival - 2022 <i>Saint-Louis de Richelieu [Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		76 / 157
Pipeno Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022 <i>Maule [Pais] 1L</i>		69
Monkey Jacket / Cruse Wine co. - 2019 <i>Sierra Foothills [Valdigué, Carignan, Petite Syrah, Tannat]</i>		75
Raisin Brin / Joy Hill - 2023 <i>Frelighsburg [Gamay, Blaufränkisch]</i>		67
Anfora Rosso / Grape Republic Inc. - 2021 <i>Yamagata [Steuben, Delaware, Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.]</i>		93

Vins du Vieux Monde

Dino Müller / Strub & Strub - 2018 <i>Rheinhessen [Müller, Thurgau]</i>		99
Cuvé L blanc / Neumeyer - 2020 <i>Alsace [Pinot blanc, Pinot Auxerrois et Pinot gris]</i>		78
Dino Riesling RAW / Sebastian Strub - 2022 <i>Niersteiner [Riesling] 1L</i>		71
Curtimenta / Humus - 2020 <i>Lisboa [Fernao Pires, Sauvignon Blanc, Touriga Nacional, Arinto]</i>		76
“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
Cesare / Piana Dei Castelli - 2017 <i>Lazio [Cesanese, Cabernet Franc]</i>		82
Cosmonat / J.P. Bleeke - 2021 <i>Moselle [Pinot Noir]</i>		88
Cecillia / Gut Oggau - 2021 <i>Burgenland [Field Blend]</i>		145
Ficus / Dune Blanche - 2021 <i>Ombrie [Merlot d’Ombrie]</i>		72
Vin de table “Purple” / Æblerov - 2021 <i>Sjælland [Pinot Noir, Chardonnay, Pomme]</i>		62
Pet Nat / Noita - 2021 <i>Finlande [Pinot Blanc, Chardonnay, Blaufrankish, Rotburger]</i>		84
Chaosmose / Lestignac - 2021 <i>France, Sud-Ouest [Field Blend Blanc/Rouge]</i>		84
Première Presse du Yéti / Karine et Cyril Alonso - 2021 <i>Beaujolais [31 variétés de Gamay]</i>		87
Pinot Noir Libre / Achillée - 2020 <i>Alsace [Pinot Noir]</i>		86
Petit Carlania/ Celler Carlania - 2021 <i>Catalogne [Trepât]</i>		59
Mag Da / Lijternest - 2020 <i>Flandre Occidentale [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
Morgon / Lapierre - 2021 <i>Beaujolais [Gamay]</i>		83
MC² / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		81
Biau! / Mathieu Coste - 2013/14 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		87/169
“On ne peut plus rien dire” / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		99
Pero J’dero / Cota Vina - 2021 <i>Plješivica [Lasina, Plavina, Merlot]</i>		72
Sanzves / Tenuta Saiano - 2021 <i>Rubicone [Sangiovese]</i>		76
Rouge de là / Delhomme & Co. - 2021 <i>Bourgogne [Pinot Noir]</i>		82

Sans alcool

Encore un autre titre Tr'Oolong (Sec + tropical)
Thé Oolong, gelé d'amande, miso, coco - 10

Orange Crush - 4
1 arômes de pur plaisir

Dr Pepper - 4
23 arômes de pur plaisir

Le Seltzer - 6
Mangosteen

Mate Libre - 6
Original

Mate Libre - 6
Menthe Lime

Cafélimo - 6
Café de ZAB et limonade

Petite Pause / Les Grands Bois - 8
IPA sans alcool

Shooters (0.75oz)

Gin kimchi 5
Spécialité maison

Casadores 5.5
Tequila Reposado

Dukang Mianru 3 Xing 5.5
Baijiu

Té Bhéag 5
Blended Scotch

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

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

Chacha 2013 / Gotsa Wines 15
Eau-de-vie de cépages indigènes géorgiens

Amaro (1.5oz)

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

Cynar / Groupe Campari 7
Amaro à base d'artichauts

Amaro Lucano / Pasquale Vena et Figli 7
Amaro à base d'herbes

Fernet-Branca / Fratelli Branca 7
Amaro à base d'herbes

Amaro Averna Siciliano / Salvatore Averna 7
Amaro à base d'herbes

Amaro Alpino / Faccia Brutto 15
Amaro à base d'herbes alpines

Centerbe / Faccia Brutto 15
Liqueur d'herbe à la manière des Abruzzes

Amaro Gorini / Faccia Brutto 15
Amaro à base d'herbes alpines

Carciofo / Faccia Brutto 15
Amaro à base d'herbes alpines

Fernat Pianta / Faccia Brutto 15
Amaro à base d'herbes mentholées

Montenegro / Amaro Montenegro 7
Amaro à base de 40 herbes

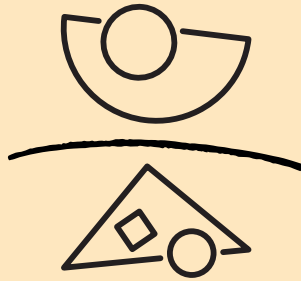
Whisky (1.5oz)

Té Bhéag - 9
Blended Scotch

Lot 40 - 9
100% Rye

Basil Haydens - 12
Bourbon

Couvreur's Clearach - 20
Scotch élevé en Bourgogne



Dishes

Sourdough bread

Perfect for scarpetta - 3

Huang Fei Hong peanuts

Szechuan peppers and chilies - 6



Kimchi GANG

Homemade kimchi - 7

Pork cracklings

Kimchi powder - 9

Fermented fries (7 days)

Confits shallots mayo - 10

Fermentation platter

Mix of seasonal fermented vegetables - 16

Gailan

Chili Oil - 8

Deviled Eggs

Arctic char mousse, nori, yuzu and sauerkraut - 9

Poincaré's charcuteries

Pork, fermented antipasto - 21

Blood pudding can

Blood from Porc Beurivage - 14

Vindaloo Porc can

Beurivage Porc shoulder and curry sauce - 14

Mushrooms with cream from the « Les 400 pieds farm »

Poached egg, cream, and white wine - 12

Fish croquetas

Honey and caper sauce - 11

Confit Pork

Smoked squash, pecorino romano, sage brown butter - 16

Guajillo and ancho chicken skewers

Chili sauce - 13

Stuffed Cabbage

Potato and beet salad with beet and garlic vinaigrette, dill and dukkah - 14

Fried Montreal raised arctic char (2-4 person)

Chili oil, braised cabbage with soy and ginger - 46

...

