

## 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*

### **Pogo maison**

*Ketchup 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*

### **Gaïlan**

*Huile de chili - 8*

### **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*

### **Croquetas d'Omble Chevalier**

*Sauce câpre et miel - 13*

### **Oeufs Mimosa**

*Nori, yuzu et choucroute - 9*

### **ConsERVE de boudin**

*Sang de porc Beurivage - 14*

### **ConsERVE de porc Vindaloo**

*Épaule de porc Beurivage et sauce curry - 14*

### **Brochettes de poulet aux piments**

*marinade aux piments ancho et guajillo - 13*

### **Porc confit**

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

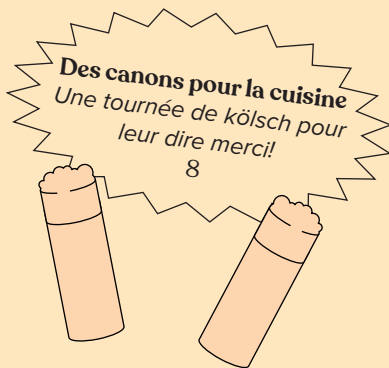
### **Omble Chevalier de Montréal frit (pour 2 à 4)**

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

...

### **Tartelettes de Yuzu**











*Crème chantilly, hocolat et dukkah - 9*



## Fûts

<b>Poincaré Kölsch / Les Grands bois</b> <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
<b>Georgio / Les Grands Bois</b> <i>Pilsner Italienne (5%)</i>		9
<b>150 / Harricana x Vin Mon Lapin</b> <i>Lager de saison (5%)</i>		9
<b>Světlý Ležák / l'Apothicaire</b> <i>Světlý Ležák (5%)</i>		9
<b>Mutation Générique / Hopfenstark</b> <i>Lager d'été (4.9%)</i>		9
<b>Tournade / Sauvageon X Poincaré</b> <i>Cidre aromatisé au basilic sacré de la ferme Herbe Chouette (5.5%)</i>		7
<b>Achillée #8 / Robin</b> <i>Assemblage de saison de seigle affinée en barrique (6.4%)</i>		7
<b>Stout Irlandaise / Albion</b> <i>Irish Stout (3.5%)</i>		9
<b>Dubbel / l'Apothicaire</b> <i>Double Belge (6.5%)</i>		9
<b>Jericho ch. 8 / Sir John</b> <i>IPA (6.6%)</i>		12
<b>Tributary / Avling</b> <i>Hefeweizen (5.3%)</i>		7
<b>Ariane Brown Ale / Les Grands Bois</b> <i>Brown Ale Américaine (4.5%)</i>		10

## Vin au verre

<b>Love White / Broc Cellars - 2022</b> <i>Californie [Picpoul, Clairette, Orange Muscat, Marsanne etc.]</i>		15
<b>Dino Müller / Strub &amp; Strub - 2018</b> <i>Rheinhessen [Müller, Thurgau]</i>		11
<b>Bulles / Polisson - 2022</b> <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Chenin]</i>		11.5
<b>Weißer Mulatschak / Meinklang - 2022</b> <i>Burgenland [Welschriesling, Traminer, Pinot Gris]</i>		12
<b>Rives / Lieux Communs - 20221</b> <i>Lanoraie [Frontenac Gris]</i>		14
<b>Ficus / Dune Blanche - 2021</b> <i>Ombrie [Merlot d'Ombrie]</i>		14.5
<b>Bangarang Nouveau / Domaine Mosse - 2021</b> <i>Loire [Pineau d'Aunis, Chenin Blanc]</i>		14.5
<b>Rawüll / Gustavo Martinez - 2021</b> <i>Vallée de l'Itata [Cinsault]</i>		13
<b>Rouge #1 / Parcellaire - 2021</b> <i>Österreich [Cabernet Franc, Syrah]</i>		15
<b>Vermut / Vinyes Singular - 2020</b> <i>Catalogne [Macabeu] 2.5oz</i>		12

## Cocktails Signature

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

\*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

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

## Cidres & Hybrides

<b>Funambule / Cidre Sauvageon - 2022</b> <i>Cidre aromatisé à la rhubarbe - 6,2% - 750ml</i>	32
<b>Hyper Cider 2021 / Æblerov - 2021</b> <i>Hybride cidre, vin, bière - 6.2% - 750ml</i>	67
<b>Play kokodžambojajaje / Utopia X Milan Nestarec - 2020</b> <i>Piquette de pomme, Cab. Franc et Riesling - 4%- 750ml</i>	55
<b>Play dabadýdabadáj / Utopia X Jakub Novák - 2020</b> <i>Piquette de pomme, Grüner Veltliner et Sauv. Blanc - 3.9% - 750ml</i>	55

# Vins du Nouveau Monde

<b>Direct press field blend / Keenan &amp; Zoë - 2021</b> <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
<b>Bulles / Polisson - 2022</b> <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Chenin]</i>		57
<b>Roland / Ferme le Raku - 2022</b> <i>Kamouraska [Roland]</i>		67
<b>Dynastie / Joy Hill - 2022</b> <i>Freilisghburg [Riesling]</i>		67
<b>Love White / Broc Cellars - 2022</b> <i>Californie [Picpoul, Clairette, Orange Muscat, Marsanne etc.]</i>		76
<b>Haze / Plot Wines - 2021</b> <i>Okanagan [Kerner, Muscat, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc]</i>		85
<b>Where ya pjs at? / Maloof - 2021</b> <i>Vallée Willamette [Pinot Gris, Riesling]</i>		85
<b>Rives / Lieux Communs - 2022</b> <i>Lanoraie [Frontenac Gris]</i>		69
<b>ZBO / Brash Higgins - 2022</b> <i>Riverland [Zibibbo]</i>		84
<b>Le Gosier / Joy Hill - 2022</b> <i>Frelighsburg [Gamay, Chardonnay, Gamaret]</i>		67
<b>Leaps / LowLife Barrel House - 2021</b> <i>Winnipeg [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]</i>		88
<b>Hello, my name is Silly Goose / Ursa Major - 2022</b> <i>Vallé de l'Okanagan [Cab. Franc, Gamay, Syrah]</i>		82
<b>Recalling My Past and Future Lives / Ursa Major - 2022</b> <i>Vallé de l'Okanagan [Merlot Gewurtztraminer]</i>		91
<b>Shape Shifter Red / Good Intention Wines co. - 2019</b> <i>Limestone Coast [Pinot Noir]</i>		76
<b>Envol / Lieux Communs - 2021</b> <i>Lanoraie [Frontenac noir, Marquette, pomme Empire]</i>		62
<b>Presence / Latta Vino - 2021</b> <i>Pyrenees [Grenache]</i>		83
<b>Jocko / Else Wines - 2021</b> <i>Okanagan [Cab. Franc]</i>		75
<b>Bâtard / Domaine Polisson - 2021</b> <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Cab. Franc, Marquette, Leon Millot, Lucy K.]</i>		55
<b>Les Entêtés / Domaine du Nival - 2022</b> <i>Saint-Louis de Richelieu [Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		76 / 157
<b>Pipeno Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022</b> <i>Maule [Pais] 1L</i>		69
<b>Monkey Jacket / Cruse Wine co. - 2019</b> <i>Sierra Foothills [Valdiguié, Carignan, Petite Syrah, Tannat]</i>		75
<b>Raisin Brin / Joy Hill - 2023</b> <i>Frelighsburg [Gamay, Blaufränkisch]</i>		67
<b>Anfora Rosso / Grape Republic Inc. - 2021</b> <i>Yamagata [Steuben, Delaware, Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.]</i>		93
<b>Rawüll / Gustavo Martinez - 2021</b> <i>Vallée de l'Itata [Cinsault]</i>		64

## Vins du Vieux Monde

<b>Dino Müller / Strub &amp; Strub - 2018</b> <i>Rheinhessen [Müller, Thurgau]</i>		99
<b>Cuvé L blanc / Neumeyer - 2020</b> <i>Alsace [Pinot blanc, Pinot Auxerrois et Pinot gris]</i>		78
<b>Curtimenta / Humus - 2020</b> <i>Lisboa [Fernao Pires, Sauvignon Blanc, Touriga Nacional, Arinto]</i>		76
<b>“T’as pas encore rencontré le bon” / Mathieu Coste - 2020</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Sauvignon Blanc]</i>		99
<b>Ceppacru / Ceppaiolo - 2021</b> <i>Ombrie [Trebiano Spoletino]</i>		80
<b>Trublion / Pierre Frick - 2014</b> <i>Alsace [Gewurtztraminer]</i>		82
<b>Cesare / Piana Dei Castelli - 2017</b> <i>Lazio [Cesanese, Cabernet Franc]</i>		82
<b>Cosmonat / J.P. Bleeke - 2021</b> <i>Moselle [Pinot Noir]</i>		88
<b>Cecillia / Gut Oggau - 2021</b> <i>Burgenland [Field Blend]</i>		145
<b>Ficus / Dune Blanche - 2021</b> <i>Ombrie [Merlot d’Ombrie]</i>		72
<b>Pet Nat / Noita - 2021</b> <i>Finlande [Pinot Blanc, Chardonnay, Blaufrankish, Rotburger]</i>		84
<b>Chaosmose / Lestignac - 2021</b> <i>France, Sud-Ouest [Field Blend Blanc/Rouge]</i>		84
<b>Bangarang Nouveau / Domaine Mosse - 2021</b> <i>Loire [Pineau d’Aunis, Chenin Blanc]</i>		72
<b>Première Presse du Yéti / Karine et Cyril Alonso - 2021</b> <i>Beaujolais [31 variétés de Gamay]</i>		87
<b>Pinot Noir Libre / Achillée - 2020</b> <i>Alsace [Pinot Noir]</i>		86
<b>Petit Carlania/ Celler Carlania - 2021</b> <i>Catalogne [Trepât]</i>		59
<b>Mag Da / Lijternest - 2020</b> <i>Flandre Occidentale [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
<b>Morgon / Lapierre - 2021</b> <i>Beaujolais [Gamay]</i>		83
<b>MC<sup>2</sup> / Mathieu Coste - 2019</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		81
<b>Biau! / Mathieu Coste - 2013/14</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		87/169
<b>“On ne peut plus rien dire” / Mathieu Coste - 2019</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		99
<b>Sanzves / Tenuta Saiano - 2021</b> <i>Rubicone [Sangiovese]</i>		76
<b>Rouge de là / Delhomme &amp; Co. - 2021</b> <i>Bourgogne [Pinot Noir]</i>		82
<b>Rouge #1 / Parcellaire - 2021</b> <i>Österreich [Cabernet Franc, Syrah]</i>		82.5

## 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*

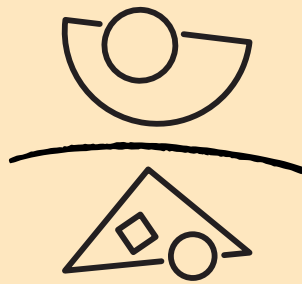
## Whisky (1.5oz)

**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*

### **Homemade Pogo**

*Homemade Ketchup - 7*

### **Stuffed Cabbage**

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

### **Artic Char croquetas**

*Capres and honey sauce - 13*

### **Deviled Eggs**

*Nori, yuzu and sauerkraut - 9*

### **Mushrooms with cream from the « Les 400 pieds farm »**

*Poached egg, cream, and white wine - 12*

### **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*

### **Confit Pork**

*Smoked squash, pecorino romano, sage brown butter - 16*

### **Guajillo and ancho chicken skewers**

*Chili sauce - 13*

### **Fried Montreal raised artic char (2-4 person)**

*Chili oil, braised cabbage with soy and ginger - 46*

...

### **Yuzu tartelettes**

*Whipped cream and chocolate with dukkah - 9*

