

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

Gaïlan fermenté

Huile de chili - 8

Oeufs Mimosa

Nori, yuzu et choucroute - 9

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

Salade printanière au yuzu

Concombre, radis, coriande, shiso et vinaigrette au yuzu - 12

Champignons à la crème de la ferme Les 400 pieds

Oeuf poché, crème et vin blanc - 12

Brochettes de poulet aux piments

marinade aux piments ancho et guajillo - 13

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

Assiette de Smoked Meat

Fermentations, moutarde - 15

Patates nouvelles

Sauce bourguignone - 16

Porc confit

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

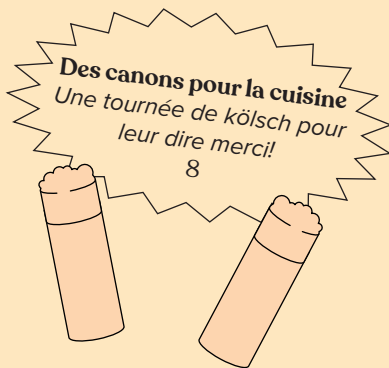
Omble Chevalier de Montréal frit (pour 2 à 4)

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

...

Tartelettes aux fraises

Crème chantilly, chocolat et fromage à la crème - 9













Des canons pour la cuisine
*Une tournée de kölsch pour
leur dire merci!*

8

Fûts

Poincaré Kölsch / Les Grands bois <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
Lager d'avoine / l'Apothicaire <i>Lager d'avoine (4.9%)</i>		9
Chabanel / Silo <i>Pilsner Montréalaise (5%)</i>		9
150 / Harricana x Vin Mon Lapin <i>Lager de saison (5%)</i>		9
Černá / l'Amère à Boire <i>Pilsner Tchèque</i>		9
Beezz Pomme / Desrochers <i>Hydromel pétillant sec aromatisé à la pomme (5%)</i>		7
Achillée #8 / Robin <i>Assemblage de saison de seigle affinée en barrique (6.4%)</i>		7
Stout Irlandaise / Albion <i>Irish Stout (3.5%)</i>		9
Dubbel / l'Apothicaire <i>Double Belge (6.5%)</i>		9
Jericho ch. 8 / Sir John <i>IPA (6.6%)</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
Weißer Mulatschak / Meinklang - 2022 <i>Burgenland [Welschriesling, Traminer, Pinot Gris]</i>		12
Rives / Lieux Communs - 2022 <i>Lanoraie [Frontenac Gris]</i>		14
Ficus / Dune Blanche - 2021 <i>Ombrie [Merlot d'Ombrie]</i>		14.5
Bangarang Nouveau / Domaine Mosse - 2021 <i>Loire [Pineau d'Aunis, Chenin Blanc]</i>		14.5
Rawüll / Gustavo Martinez - 2021 <i>Vallée de l'ltata [Cinsault]</i>		13
Rouge #1 / Parcellaire - 2021 <i>Österreich [Cabernet Franc, Syrah]</i>		15
Vermut / Vinyes Singular - 2020 <i>Catalogne [Macabeu] 2.5oz</i>		12

Cocktails Signature

PUNCH (Fruité + Sucré) <i>Rhum, mangue, ananas, coco, pêche et bien plus...</i>		13
Bloody Caesar (Salé + Épicé + Umami) <i>Madison Park, Clamato, MSG, sel de celeri maison, raifort, saumure</i>		14
Ville Marie Ice Tea (Frais + Sucré) <i>Madison Park, MVodka, Grappa, Kirsch, St-Germain, Dr Pepper</i>		14
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
Macao, Veston Cravate (Fort + complexe) <i>Bourbon, baijiu, fernet, orgeat*</i>		15
The Bird (Fruité + herbacé) <i>Chartreuse Verte, Maraschino, Mandarine, Grappa, Ricard</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

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

Cidres & Hybrides

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

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
Love White / Broc Cellars - 2022 <i>Californie [Picpoul, Clairette, Orange Muscat, Marsanne etc.]</i>		76
Direct press field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
Rives / Lieux Communs - 2022 <i>Lanoraie [Frontenac Gris]</i>		69
ZBO / Brash Higgins - 2022 <i>Riverland [Zibibbo]</i>		84
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
Le Gosier / Joy Hill - 2022 <i>Frelighsburg [Gamay, Chardonnay, Gamaret]</i>		67
Hello, my name is Silly Goose / Ursa Major - 2022 <i>Vallé de l'Okanagan [Cab. Franc, Gamay, Syrah]</i>		82
Leaps / LowLife Barrel House - 2021 <i>Winnipeg [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]</i>		88
Bâtard / Domaine Polisson - 2021 <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Cab. Franc, Marquette, Leon Millot, Lucy K.]</i>		55
Envol / Lieux Communs - 2021 <i>Lanoraie [Frontenac noir, Marquette, pomme Empire]</i>		62
Jocko / Else Wines - 2021 <i>Okanagan [Cab. Franc]</i>		75
Shape Shifter Red / Good Intention Wines co. - 2019 <i>Limestone Coast [Pinot Noir]</i>		76
Presence / Latta Vino - 2021 <i>Pyrenees [Grenache]</i>		83
Recalling My Past and Future Lives / Ursa Major - 2022 <i>Vallé de l'Okanagan [Merlot Gewurtztraminer]</i>		91
Rawüll / Gustavo Martinez - 2021 <i>Vallée de l'Itata [Cinsault]</i>		64
Raisin Brin / Joy Hill - 2023 <i>Frelighsburg [Gamay, Blaufränkisch]</i>		67
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
Les Entêtés / Domaine du Nival - 2022 <i>Saint-Louis de Richelieu [Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		76 / 157
Anfora Rosso / Grape Republic Inc. - 2021 <i>Yamagata [Steuben, Delaware, Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.]</i>		93

Vins du Vieux Monde

Cuvé L blanc / Neumeyer - 2020 <i>Alsace [Pinot blanc, Pinot Auxerrois et Pinot gris]</i>		78
Dino Müller / Strub & Strub - 2018 <i>Rheinhessen [Müller, Thurgau] 1.5L</i>		99
Curtimenta / Humus - 2020 <i>Lisboa [Fernaõ Pires, Sauvignon Blanc, Touriga Nacional, Arinto]</i>		76
Ceppacru / Ceppaiolo - 2021 <i>Ombrie [Trebiano Spoletino]</i>		80
Trublion / Pierre Frick - 2014 <i>Alsace [Gewurtztraminer]</i>		82
“T’as pas encore rencontré le bon” / Mathieu Coste - 2020 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Sauvignon Blanc]</i>		99
Ficus / Dune Bianche - 2021 <i>Ombrie [Merlot d’Ombrie]</i>		72
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
Pet Nat / Noita - 2021 <i>Finlande [Pinot Blanc, Chardonnay, Blaufrankish, Rotburger]</i>		84
Bangarang Nouveau / Domaine Mosse - 2021 <i>Loire [Pineau d’Aunis, Chenin Blanc]</i>		72
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
Petit Carlania/ Celler Carlania - 2021 <i>Catalogne [Trepât]</i>		59
Rouge #1 / Parcellaire - 2021 <i>Burgenland [Cabernet Franc, Syrah]</i>		75
Sanzves / Tenuta Saiano - 2021 <i>Rubicone [Sangiovese]</i>		76
MC² / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		81
Rouge de là / Delhomme & Co. - 2021 <i>Bourgogne [Pinot Noir]</i>		82
Morgon / Lapierre - 2021 <i>Beaujolais [Gamay]</i>		83
Pinot Noir Libre / Achillée - 2020 <i>Alsace [Pinot Noir]</i>		86
Biau! / Mathieu Coste - 2013/14 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		87/169
Mag Da / Lijternest - 2020 <i>Flandre Occidentale [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
“On ne peut plus rien dire” / Mathieu Coste - 2019 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		99

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

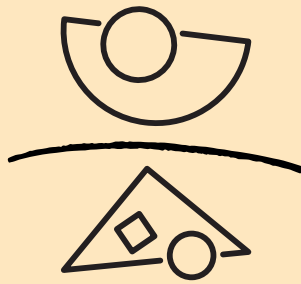
Whisky (1.5oz)

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

Fermented gailan

Chili Oil - 8

Deviled Eggs

Nori, yuzu and sauerkraut - 9

Pork cracklings

Kimchi powder - 9

Fermented fries (7 days)

Confits shallots mayo - 10

Fermentation platter

Mix of seasonal fermented vegetables - 16

Poincaré's charcuteries

Pork, fermented antipasto - 21

Yuzu spring salad

Cucumber, radish, coriander, shiso, and yuzu vinaigrette - 12

Mushrooms with cream from the « Les 400 pieds farm »

Poached egg, cream, and white wine - 12

Guajillo and ancho chicken skewers

Chili sauce - 13

Stuffed Cabbage

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

Blood pudding can

Blood from Porc Beaurivage - 14

Vindaloo Porc can

Beaurivage Porc shoulder and curry sauce - 14

Smoked Meat plate

Ferments, mustard - 15

Early potatoes

Sauce bourguignonne - 16

Confit Pork

Smoked squash, pecorino romano, sage brown butter - 16

Fried Montreal raised artichoke (2-4 person)

Chili oil, braised cabbage with soy and ginger - 46

...

Strawberry tartlets

Whipped cream, chocolate, and cream cheese - 9

