

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

Oeufs Mimosa

Nori, lime et choucroute - 9

Bol de fermentations

À côté de légumes lacto-fermentés de la ferme «La Roquette» - 9

Charcuteries

Cochonailles de chez Aliments Viens et antipasto maison - 22

Radis 3 façons

Confits, fermentés, crus, pesto de roquette - 9

Frites fermentées 7 jours

Mayo à l'échalotte confite - 11

Légumes d'Automne de la ferme « La Roquette »

Kale sauté, courge spaghetti et bette à carde à l'ail - 12

Conserve de ratatouille maison

Huile aux herbes - 12

Rillettes d'omble chevalier

Ketchup de maïs et croutons maison - 13

Champignons de la ferme Les 400 pieds

Haricots marinés, vin blanc - 14

Arancini (3)

Courge potimarron, parmesan et ketchup à la courge - 14

Croquettes de boudin

Servie avec ketchup à la courge - 15

Brochettes de poulet aux piments

Marinade chipotle - 15

Toast Nduja

Tartinade de saucisse, oeuf poché, relish - 15

Polpettes (4)

Tout boeuf, sauce du dimanche - 16

Porc confit

Épaule de porc Beurivage, salsa verde épicée, poireaux marinés - 17

Boeuf et Brocoli

Viande fumée maison, petits brocoli et gravy fusion - 18

Canard confit

Purée d'aubergine, salade amer, vinaigrette miel et fruit rouge - 19

Omble Chevalier de Montréal frit (pour 2 à 4)

Huile de chili, choux braisé au soya et gingembre - 47

...

Tartelettes au beurre de pomme

Crème fouettée - 9

Fûts

Poincaré / les Grands Bois <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
Il fût un temps: Tumultueux / Messorem <i>Kellerbier (5.5%)</i>		10
Edel / Herman <i>Pilsner allemande (5%)</i>		10
Elias / 5e Baron <i>Maibock (6.3%)</i>		10
Boire Double / Bas-Canada X Poincaré <i>Lager Italo-Mexicaine (4.5%)</i>		10
Bisou Bisou / Cidre Sauvageon <i>Cidre sur marc de Frontenac (7.8%)</i>		8
Saison ouvrière / Robin <i>Assemblage de saison de blé, affiné avec du miel (9%)</i>		9
L'Ancêtre / Albion <i>Porter anglaise (5%)</i>		10
LIGO / Herman <i>Gose au citron (3.5%)</i>		8
Mûre / Tilquin <i>Lambic au mûres conditionné en fût (4.8%)</i>		12
Entrelac / Bas-Canada <i>NEIPA : Citra, Hallertau Blanc, Nelson Sauvín & Amarillo (7%)</i>		12
Handpump: Ariane / Les Grands Bois <i>Brown Ale Américaine (5%)</i>		10

Vin au verre

Parcel.Les Blanc / Celler Bellaserra - 2023 <i>Catalone [Grenache blanc, muscat, parellada, piquepoul noir]</i>		11 / 55
Bulles / Polisson - 2021 <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Chenin]</i>		11.5 / 58
Matière à discussion / Nival - 2023 <i>Montérégie [Vidal]</i>		13 / 65
Don't Call Me White / Clos des cigales - 2023 <i>Montérégie [Acadie, Saint-cliche, Muscat, La Crescent]</i>		13 / 65
Party Favour / Paradise Grapewine - 2023 <i>Toronto [Gamay, Cabernet Franc, Blaufränkisch, Rotburger]</i>		14 / 69
Crossfade / Wine Brewers - 2022 <i>Ligurie [Pinot Noir, Vermentino]</i>		14 / 70
C'est dans le sac / Cave des vigneronns d'Estrézagoue - 2022 <i>Rhone (Grenache noir, Syrah, Marselan, Mourvèdre) 1.5L</i>		11 / 99
Regent/Siegerrebe / Ferme Le Raku - 2023 <i>Kamouraska [Regent, Siegerrebe]</i>		15 / 74

Cocktails Signature

PUNCH (Fruité + Sucré) <i>Rhum, mangue, ananas, coco, pêche et bien plus...</i>	 / 	14/39
Bloody Caesar (Salé + Épicé + Umami) <i>Madison Park, Clamato, MSG, raifort, saumure, sel de céleri maison</i>		15
Ville Marie Ice Tea (Frais + Sucré) <i>Madison Park, MVodka, Grappa, Kirsch, St-Germain, Dr Pepper</i>		15
Le Bon Fils / The Good Son (Fort + Réconfortant) <i>Rum, huile de coco, sirop d'ananas</i>		15
Tangerine, Soleil Couchant (Fruité + sucré) <i>Rum, tangerine, Dissarone, Cointreau, Orgeat*</i>		15
Operador Suave (Lisse + légèrement Fumé) <i>Téquila, Mezcal, jus d'orange, Dissarone, cumin, aquafaba**</i>		15
« Elvis Wong » (funk + fraise) <i>Daiquiri à base de baiju, purée de fraise, sherry, angustura</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

Pollën / Auval <i>Bière de miel sur camomille - 7.3% - 500ml</i>	20
Espinay / Auval <i>Saison du nouveau monde - 6.5% - 750ml</i>	28
Pinot Gris à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur pinot noir - 6% - 750ml</i>	45
Gewurtz à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur Gewurtztraminer - 6% - 750ml</i>	45
Riesling à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur Gewurtztraminer - 6% - 750ml</i>	45
Mirabelle à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur mirabelle - 6% - 750ml</i>	45
Quetsche à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur prune - 6% - 750ml</i>	45
Mûre à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur mûre - 6% - 750ml</i>	45
Cuvée Armand et Gaston / 3 Fontainen <i>Oude Geuze Assemblage n°49 - 7.2% - 1500ml</i>	140
Cidres & Hybrides	12
Eau-De-Vin / Nival - 2023 <i>Vidal, Albarino - 355ml</i>	12
Eau-De-Vin / Nival - 2023 <i>Pinot, Gamaret - 355ml</i>	34
Zazou / Cidre Sauvageon - 2023 <i>Cidre aromatisé à la fraise et à la rhubarbe - 750ml</i>	55
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>	67
Hyper Cider 2021 / Æblerov - 2021 <i>Hybride cidre, vin, bière - 6.2% - 750ml</i>	

Vins du Nouveau Monde

Dynastie / Joy Hill - 2022 <i>Freilighsburg [Riesling]</i>		67
Cuvée du cimetière / l'Espègle - 2022 <i>Dunham [Chardonnay, Savagnin, Riesling, Melon B, Ehrenfelser]</i>		73
Riesling / Swick wines - 2021 <i>Columbia valley [Riesling]</i>		74
Licorne / les Soeurs Racine - 2023 <i>Brome-Missisquoi [Chardonnay]</i>		75
Frontenac blanc / Aux Volets Noirs - 2023 <i>Montérégie [Frontenac blanc]</i>		55
Direct press field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
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
Party Favour / Paradise Grapevine - 2023 <i>Niagara [Gamay, Cab. Franc, Blaufränkisch]</i>		69
Chômeur no.1 / Très-Précieux-Sang - 2022 <i>Vallée Willamette [Lucie-Kuhlmann, Marquette]</i>		74
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
Déclinaison / Fragments - 2022 <i>Outaouais [Marquette, Frontenac gris]</i>		72
Macerated field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
Recalling My Past and Future Lives / Ursa Major - 2022 <i>Vallé de l'Okanagan [Merlot, Gewurtztraminer]</i>		91
Rouge / Aux Volets Noirs - 2023 <i>Montérégie [Frontenac Noir, Blanc et Gris]</i>		55
Raisin Brin / Joy Hill - 2023 <i>Frelighsburg [Gamay, Blaufränkisch]</i>		67
Pipeno Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022 <i>Maule [Pais] 1L</i>		69
Pipeno Tinto / Los Vinaros Bravos - 2022 <i>Vallée de l'Itata [Cinsault] 1L</i>		72
Jocko / Else Wines - 2021 <i>Okanagan [Cab. Franc]</i>		75
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

Vins du Vieux Monde

Charabia / Thomas Boutin - 2021 <i>Loire [Chenin, Chardonnay]</i>		60
Musa / Dune Blanche - 2022 <i>Basilicata [Muscat d'Alexandrie, Malvasia]</i>		87
Viognier / Sept - 2022 <i>Békaa [Viognier]</i>		88
Merweh / Sept - 2022 <i>Békaa [Merwah]</i>		88
Solitaire / Le Clos des Grives - 2020 <i>Côtes-du-jura [Savagnin]</i>		102
Tizurin / Farid Yahimi X Vin des Potes - 2021 <i>Alsace [Chasselas, Gewürztraminer]</i>		79
Ceppacru / Ceppaiolo - 2021 <i>Ombrie [Trebiano Spoletino]</i>		80
Nimbus Albus / Kamara - 2022 <i>Thessaloniki [Assyrtiko, Malagousia]</i>		91
Grand Cru Vorbourg / Ceppaiolo - 2019 <i>Alsace [Pierre Frick]</i>		95
“T’as pas encore rencontré le bon” / Mathieu Coste - 2020 <i>Coteau du Giennois (Loire) [Sauvignon Blanc]</i>		99
Nude / Zanotto- 2021 <i>Vénétie [Glera, Pinot Noir]</i>		60
Beetle Juice / Geschickt - 2021 <i>Alsace [Gewurztraminer, Cerises]</i>		115
Cecillia / Gut Oggau - 2021 <i>Burgenland [Field Blend]</i>		145
Corail / Château d’Arlay - 2018 <i>Jura [Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin]</i>		79
La Familia / Barranco Oscuro - 2018 <i>Granada [Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]</i>		77
COZs vm-Castelão / Da Cruz e Teles - 2021 <i>Lisbon [Castelão]</i>		80
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
G / Auriel - 2021 <i>Piedmont [Grignolino]750ml/1.5L</i>		84/160
Première Presse du Yéti / Karine et Cyril Alonso - 2021 <i>Beaujolais [31 variétés de Gamay]</i>		87
Ensauvagés / Henri Chauvet - 2021 <i>Côte d’Auvergne (Loire) [Gamay]</i>		87
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

Eau gazéifiée - 4.5
330ml

Cube 1997 - 10
Jus d'ananas, yuzu, sirop de baies de goji, vanille, szechuan et basilic sacré

Orange Crush - 4
1 arômes de pur plaisir

Dr Pepper - 4
23 arômes de pur plaisir

Le Seltzer - 6
Amaro

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)

Cynar / Groupe Campari 7
Amaro à base d'artichauts

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

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

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

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

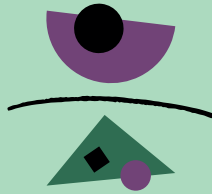
Whisky (1.5oz)

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

Radishes 3 ways

Confied, fermented, raw, aragula and pesto - 9

Deviled Eggs

Nori, lime and sauerkraut - 9

Fermentation bowl

Side of mixed seasonal fermented vegetables from « La Roquette» farm - 9

Charcuteries

Pork charcuteries from Aliments Viens, fermented antipasto - 22

Fermented fries (7 days)

Confits shallots mayo - 11

Homemade ratatouille in a can

Fresh herb oil - 12

Farm «La Roquette» Autumn Vegetables

Sautéed kale, spaghetti squash, and swiss chard with garlic - 12

Arctic Char Rillettes

Corn ketchup and homemade croutons - 13

Mushrooms from the farm Les 400 pieds

Marinated green beans, white wine - 14

Arancini (3)

Red kuri squash, parmesan, and squash ketchup - 14

Guajillo and ancho chicken skewers

Chippotle marinade - 15

Blood sausage croquettes

Served with squash ketchup - 15

Nduja toast

Spicy sausage spread, poached egg, relish - 15

Polpettes (4)

All beef, sunday gravy - 16

Confit Pork

Porc shoulder from Beurivage, spicy salsa verde and marinated leeks - 17

Beef and Broccoli

House-smoked meat, baby broccoli and fusion gravy - 18

Confit duck

Eggplant purée, bitter greens, honey and red fruit vinaigrette - 19

Fried Montreal raised artich char (2-4 person)

Chili oil, braised cabbage with soy and ginger - 47

...

Apple butter tarts

Whipped Cream - 9