

## 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

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

## Vin au verre

<b>Naturalmente Frizzante Bianco / Casa Belfi - 2021</b> <i>Vénétie [Glera]</i>		12 / 60
<b>ASAP Riesling / United Cellars of Tekov - 2022</b> <i>Nitra [Riesling]</i>		13 / 63
<b>Don't Call Me White / Clos des cigales - 2023</b> <i>Montérégie [Acadie, Saint-cliche, Muscat, La Crescent]</i>		13 / 65
<b>Party Favour / Paradise Grapewine - 2023</b> <i>Toronto [Gamay, Cabernet Franc, Blaufränkisch, Rotburger]</i>		14 / 69
<b>Crossfade / Wine Brewers - 2022</b> <i>Ligurie [Pinot Noir, Vermentino]</i>		14 / 70
<b>C'est dans le sac / Cave des vigneronns d'Estrézagoue - 2022</b> <i>Rhone (Grenache noir, Syrah, Marselan, Mourvèdre) 1.5L</i>		11 / 99
<b>Regent/Siegerrebe / Ferme Le Raku - 2023</b> <i>Kamouraska [Regent, Siegerrebe]</i>		15 / 74

## Cocktails Signature

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

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

# Vins du Nouveau Monde

<b>Dynastie / Joy Hill - 2022</b> <i>Freilighsburg [Riesling]</i>		67
<b>Cuvée du cimetière / l'Espiegle - 2022</b> <i>Dunham [Chardonnay, Savagnin, Riesling, Melon B, Ehrenfelser]</i>		73
<b>Riesling / Swick wines - 2021</b> <i>Columbia valley [Riesling]</i>		74
<b>Licorne / les Soeurs Racine - 2023</b> <i>Brome-Missisquoi [Chardonnay]</i>		75
<b>Frontenac blanc / Aux Volets Noirs - 2023</b> <i>Montérégie [Frontenac blanc]</i>		55
<b>Direct press field blend / Keenan &amp; Zoë - 2021</b> <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
<b>ZBO / Brash Higgins - 2022</b> <i>Riverland [Zibibbo]</i>		84
<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>Party Favour / Paradise Grapevine - 2023</b> <i>Niagara [Gamay, Cab. Franc, Blaufränkisch]</i>		69
<b>Chômeur no.1 / Très-Précieux-Sang - 2022</b> <i>Vallée Willamette [Lucie-Kuhlmann, Marquette]</i>		74
<b>Hello, my name is Silly Goose / Ursa Major - 2022</b> <i>Vallé de l'Okanagan [Cab. Franc, Gamay, Syrah]</i>		82
<b>Leaps / LowLife Barrel House - 2021</b> <i>Winnipeg [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]</i>		88
<b>Déclinaison / Fragments - 2022</b> <i>Outaouais [Marquette, Frontenac gris]</i>		72
<b>Macerated field blend / Keenan &amp; Zoë - 2021</b> <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
<b>Recalling My Past and Future Lives / Ursa Major - 2022</b> <i>Vallé de l'Okanagan [Merlot, Gewurtztraminer]</i>		91
<b>Rouge / Aux Volets Noirs - 2023</b> <i>Montérégie [Frontenac Noir, Blanc et Gris]</i>		55
<b>Raisin Brin / Joy Hill - 2023</b> <i>Frelighsburg [Gamay, Blaufränkisch]</i>		67
<b>Pipeno Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022</b> <i>Maule [Pais] 1L</i>		69
<b>Pipeno Tinto / Los Vinaros Bravos - 2022</b> <i>Vallée de l'Itata [Cinsault] 1L</i>		72
<b>Jocko / Else Wines - 2021</b> <i>Okanagan [Cab. Franc]</i>		75
<b>Monkey Jacket / Cruse Wine co. - 2019</b> <i>Sierra Foothills [Valdigué, Carignan, Petite Syrah, Tannat]</i>		75
<b>Les Entêtés / Domaine du Nival - 2022</b> <i>Saint-Louis de Richelieu [Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		76 / 157

## Vins du Vieux Monde

<b>Charabia / Thomas Boutin - 2021</b> <i>Loire [Chenin, Chardonnay]</i>		60
<b>Musa / Dune Blanche - 2022</b> <i>Basilicata [Muscat d'Alexandrie, Malvasia]</i>		87
<b>Viognier / Sept - 2022</b> <i>Békaa [Viognier]</i>		88
<b>Merweh / Sept - 2022</b> <i>Békaa [Merwah]</i>		88
<b>Solitaire / Le Clos des Grives - 2020</b> <i>Côtes-du-jura [Savagnin]</i>		102
<b>Tizurin / Farid Yahimi X Vin des Potes - 2021</b> <i>Alsace [Chasselas, Gewürztraminer]</i>		79
<b>Ceppacru / Ceppaiolo - 2021</b> <i>Ombrie [Trebiano Spoletino]</i>		80
<b>Nimbus Albus / Kamara - 2022</b> <i>Thessaloniki [Assyrtiko, Malagousia]</i>		91
<b>Grand Cru Vorbourg / Ceppaiolo - 2019</b> <i>Alsace [Pierre Frick]</i>		95
<b>“T’as pas encore rencontré le bon” / Mathieu Coste - 2020</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Sauvignon Blanc]</i>		99
<b>Nude / Zanotto- 2021</b> <i>Vénétie [Glera, Pinot Noir]</i>		60
<b>Beetle Juice / Geschickt - 2021</b> <i>Alsace [Gewurztraminer, Cerises]</i>		115
<b>Cecillia / Gut Oggau - 2021</b> <i>Burgenland [Field Blend]</i>		145
<b>Corail / Château d’Arlay - 2018</b> <i>Jura [Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin]</i>		79
<b>La Familia / Barranco Oscuro - 2018</b> <i>Granada [Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]</i>		77
<b>COZs vm-Castelão / Da Cruz e Teles - 2021</b> <i>Lisbon [Castelão]</i>		80
<b>MC<sup>2</sup> / Mathieu Coste - 2019</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir]</i>		81
<b>Rouge de là / Delhomme &amp; Co. - 2021</b> <i>Bourgogne [Pinot Noir]</i>		82
<b>G / Auriel - 2021</b> <i>Piedmont [Grignolino]750ml/1.5L</i>		84/160
<b>Première Presse du Yéti / Karine et Cyril Alonso - 2021</b> <i>Beaujolais [31 variétés de Gamay]</i>		87
<b>Ensauvagés / Henri Chauvet - 2021</b> <i>Côte d’Auvergne (Loire) [Gamay]</i>		87
<b>Biau! / Mathieu Coste - 2013/14</b> <i>Coteau du Giennois (Loire) [Gamay, Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		87/169
<b>Mag Da / Lijternest - 2020</b> <i>Flandre Occidentale [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
<b>“On ne peut plus rien dire” / Mathieu Coste - 2019</b> <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*

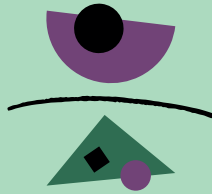
## Whisky (1.5oz)

**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*