

## 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*

### **Bol de fermentations**

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

### **Oreilles de Criss**

*Poudre de kimchi déshydratée - 9*

### **Oeufs Mimosa**

*Fromage bleu, sauce buffalo - 10*

### **Hummus**

*Poivre des dunes, radis confit, za'atar de thuya, croutons et chips - 11*

### **Charcuteries**

*Cochonailles de chez Aliments Viens et antipasto maison - 22*

### **Frites fermentées 7 jours**

*Mayo à l'échalotte confite - 11*

### **Courge spaghetti**

*Style soupe à l'oignon, crouton au parmesan - 12*

### **Céleri-rave style poulet au beurre**

*Sauce curry, tomate et beurre - 12*

### **Pomme de terre garnie 'nduja**

*Ragù de porc, crème sûre - 14*

### **Champignons de la ferme Les 400 pieds**

*Escalope, gravy au champignons à la crème, champignon marinés - 15*

### **Polpettes, blé d'inde, patates**

*Polpettes, relish de maïs, purée de pomme de terre - 15*

### **Haut de cuisse poêlé**

*Marinade aux herbes et sapin baumier, haricots blancs confits - 16*

### **Côtes levées confites sauce BBQ**

*Côtes de porc Beurivage, sauce au Dr. Pepper, salade de chou thai - 18*

### **Canard confit**

*Purée de courge, salade amer, vinaigrette miel et fruit rouge - 21*


...

### **Brownie**



*Servie avec beurre de pomme - 9*

## Lager des Lagers

4 x  36

4 x  26

## Fûts

<b>Poincaré / les Grands Bois</b> <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
<b>Mutation Générique / Hopfentark</b> <i>Lager (3.6%)</i>		10
<b>Coup de foudre / Les Grands Bois</b> <i>Pilsner (5%)</i>		10
<b>Lager d'avoine / Apothicaire</b> <i>Lager d'avoine (4.5%)</i>		10
<b>Tmavé Pivo / Hopera</b> <i>Lager noire tchèque (5.3%)</i>		10
<b>Macération / Sauvageon</b> <i>Cidre aromatisé aux petits fruits (6.5%)</i>		7
<b>Witbier / Apothicaire</b> <i>Witbier (5%)</i>		7
<b>Natur Troüble / les Grands Bois</b> <i>Blanche Allemande (4%)</i>		7
<b>Ligo / Herman</b> <i>Gose au citron (4%)</i>		7
<b>Black Francis / Hopfenstark</b> <i>Stout à l'avoine (5%)</i>		9
<b>Canal Fatal / Messorém</b> <i>NEIPA (6%)</i>		11
<b>Île de la nuit / Les Grands Bois</b> <i>Dry Stout (4%)</i>		9
<b>Handpump: Tête Carrée / Tête d'allumette</b> <i>Bitter anglaise (4.1%)</i>		10

## Vin au verre

<b>Granítico Blanco / Los Vinateros - 2022</b> <i>Valle del Itata [Moscatel de Alejandria, Semillon]</i>		12 / 60
<b>Composition / Domaine Bergeville - 2022</b> <i>Hatley [Acadie blanc, Frontenac blanc, Frontenac Gris]</i>		13 / 64
<b>Ravel / Low Life Barrel House - 2022</b> <i>Raisins ontariens, vinifiés à Winnipeg [Acadie blanc]</i>		14 / 69
<b>Mulatschak / Meinklang - 2022</b> <i>Burgenland [Welschriesling, Pinot Gris, Traminer]</i>		12 / 58
<b>Don't Call Me White / Clos des cigales - 2023</b> <i>Montérégie [Acadie, Saint-cliche, Muscat, La Crescent]</i>		13 / 65
<b>Lunedì / Vigneti Tardis - 2022</b> <i>Campania [Primitivo]</i>		13 / 65
<b>Bande de Caves / La Colombière - 2023</b> <i>Occitanie [Négrette, Gamay] 1L</i>		11 / 99
<b>Dolly / Low Life Barrel House x Pony - 2023</b> <i>Winnipeg [Gamay, Merlot, Chambourcin, Riesling]</i>		15 / 77

## Cocktails Signature

<b>HUGO PATRON</b> (Frais + Sucré) <i>St-Germain, midori, melon amère, pet nat</i>		15
<b>Bloody Caesar</b> (Salé + Épicé + Umami) <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort, saumure, sel de céleri maison</i>		15
<b>Le Bon Fils / The Good Son</b> (Fort + coco) <i>Rum, huile de coco, sirop d'ananas</i>		15
<b>Passion, Soleil Couchant</b> (Fruité + sucré) <i>Rum, fruit de la passion, Dissarono, Cointreau, Orgeat*</i>		15
<b>« La vengeance d'Elvis Wong »</b> (Funk + fraise) <i>Daiquiri à base de baiju, purée de fraise, sherry, angustura</i>		15
<b>Tout le monde aime la coriandre</b> (Herbacé + épicé) <i>Gin infusé de coriandre, Chartreuse Jaune, Ancho Reyes, agrumes</i>		15
<b>TSP Highball</b> (Rafraichissant + sec) <i>Toki, pêches de l'Ontario, sauge</i>		15
<b>Train de nuit pour Oaxaca</b> (Fumé + torréfié) <i>Mescal, coldbrew, sirop d'orgeat, kahlua</i>		15
<b>Limonade (La Meyer)</b> (Frais + oxydatif) <i>Xérès, lillet, citron Meyer, saumure d'olive</i>		15

## 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>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 Riesling - 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

























## Cidres & Hybrides

<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>	12
<b>Zazou / Cidre Sauvageon - 2023</b> <i>Cidre aromatisé à la fraise et à la rhubarbe - 750ml</i>	35
<b>Zinzolin / Cidre Sauvageon - 2025</b> <i>Cidre aromatisé au cassis - 750ml</i>	35
<b>Play kokodžambojajaje / Utopia X Milan Nestarec - 2020</b> <i>Piquette de pomme, Cab. Franc et Riesling - 4% - 750ml</i>	55
<b>Hyper Cider 2021 / Æblerov - 2021</b> <i>Hybride cidre, vin, bière - 6.2% - 750ml</i>	67

## Vins Locaux

<b>Bulles / Domaine Polisson</b> <i>Oka [Pinot noir]</i>		58
<b>Cuvée du cimetière / l'Espiegle - 2022</b> <i>Dunham [Chardonnay, Savagnin, Riesling, Melon B, Ehrenfelser]</i>		73
<b>Aube à l'est / l'Espiegle - 2022</b> <i>Dunham [Chardonnay]</i>		73
<b>Licorne / les Soeurs Racine - 2023</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge [Chardonnay]</i>		75
<b>Les Hautes / Très-Précieux-Sang - 2022</b> <i>Bécancour [Frontenac Blanc, Seyval]</i>		80
<b>Freli / Joy Hill - 2023</b> <i>Freilisghburg [Riesling]</i>		83
<b>Frontenac blanc / Aux Volets Noirs - 2023</b> <i>Très-Saint-Sacrement [Frontenac blanc]</i>		55
<b>Slurp / Fragments - 2020</b> <i>Ripon [Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Petite Pearl]</i>		64
<b>Le Orange / En Roue Libre - 2023</b> <i>Hemmingford [Vidal, Pinot Gris, Frontenac gris]</i>		66
<b>Pointe de Parcelle / Couchepagane - 2023</b> <i>Métabetchouan [Sainte-Croix]</i>		55
<b>Poussin / Pastoral - 2023</b> <i>Frelighsburg [Frontenac Noir, Frontenac Blanc, Riesling]</i>		58
<b>L'heure du bain / les Soeurs Racines - 2023</b> <i>Saint-Ignace-de-Stanbridge [Frontenac gris, Pinot noir, Gewurzt]</i>		75
<b>Leaps / LowLife Barrel - 2021</b> <i>Winnipeg (raisins ontariens) [Cab. Franc, Geseinheim, Vidal]</i>		88
<b>Rouge / Aux Volets Noirs - 2023</b> <i>Très-Saint-Sacrement [Frontenac Noir, Blanc et Gris]</i>		55
<b>La Cache / Polisson - 2022</b> <i>Oka [Pinot Noir, Gamay, Cab. Franc]</i>		62
<b>Raisin Brin / Joy Hill - 2023</b> <i>Frelighsburg [Gamay, Blaufränkisch]</i>		67
<b>Déclinaison / Fragments - 2022</b> <i>Outaouais [Marquette, Frontenac gris]</i>		72
<b>@diegi_corazon / Très-Précieux-Sang - 2022</b> <i>Bécancour [Lucie-kuhlmann]</i>		74
<b>Regent-Siegerrebe / Le Raku - 2023</b> <i>Saint-Germain-de-Kamouraska [Régent, Siegerrebe]</i>		74
<b>Les Entêtés / Domaine du Nival - 2022</b> <i>Saint-Louis de Richelieu [Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		76 / 157
<b>Les Entêtés / Domaine du Nival - 2023</b> <i>Saint-Louis de Richelieu [Pinot Noir] 750ml/1.5L</i>		76 / 157
<b>Mes Recettes / Fragments - 2020</b> <i>Ripon [Frontenac Noir parserillé, Frontenac Noir, Marquette]</i>		90

## Vins du Monde

<b>Naturalmente Prosecco col fondo / DeStefani - 2021</b> <i>Vénétie [Glera]</i>		55
<b>Bolgheri Bianco / Criseo - 2021</b> <i>Toscane [Vermentino, Verdicchio]</i>		71
<b>Musa / Dune Bianche - 2022</b> <i>Basilicata [Muscat d'Alexandrie, Malvasia]</i>		87
<b>Merweh / Sept - 2022</b> <i>Békaa [Merwah]</i>		88
<b>Solitaire / Le Clos des Grives - 2020</b> <i>Côtes-du-jura [Savagnin]</i>		92
<b>Tizurin / Farid Yahimi X Vin des Potes - 2021</b> <i>Alsace [Chasselas, Gewürztraminer]</i>		79
<b>Direct press field blend / Keenan &amp; Zoë - 2021</b> <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
<b>Nimbus Albus / Kamara - 2022</b> <i>Thessaloniki [Assyrtiko, Malagousia]</i>		91
<b>Marne &amp; Loess / Pierre Frick - 2020</b> <i>Alsace [Riesling]</i>		95
<b>Juno Block / Keenan &amp; Zoë - 2021</b> <i>Summerland, BC [Pinot Gris, Pinot Noir]</i>		81
<b>Hello my name is silly goose / Ursa Major - 2022</b> <i>Okanagan [Cabernet Franc, Gamay, Syrah, Prunes Empress]</i>		84
<b>Beetle Juice / Geschickt - 2021</b> <i>Alsace [Gewurztraminer, Cerises]</i>		115
<b>Pipeño Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022</b> <i>Vallée de Maule (Chili) [Pais] 1L</i>		69
<b>Escursac / Bodegas Galmes i Ribot - 2023</b> <i>Majorque [Escursac]</i>		78
<b>COZs vm-Castelão / Da Cruz e Teles - 2021</b> <i>Lisbon [Castelão]</i>		80
<b>Macerated field blend / Keenan &amp; Zoë - 2021</b> <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
<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>Merlot / Else Wine - 2022</b> <i>Okanagan [Merlot, Pinot Blanc]</i>		86
<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>Mag Da / Lijternest - 2020</b> <i>Flandre Occidentale (Belgique) [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
<b>Munjabel Rosso / Frank Cornelissen - 2022</b> <i>Etna [Nerello Mascalese]</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

### 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

### Eau gazéifiée - 4

330ml

### Dr Pepper - 4

23 arômes de pur plaisir

### Le Seltzer - 6

Amaro, Mangosteen

### Petite Pause / Les Grands Bois - 8

IPA sans alcool

## Shooters (0.75oz)

### Gin kimchi

Spécialité maison

### Casadores

Tequila Reposado

### Dukang Mianru 3 Xing

Baijiu

### Té Bhéag

Blended Scotch

## Eau-de-vie (1.5oz)

### Laurent Cazotte

-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

Distillat de marc de Brunello

### Bianca Grappa / Cinque Campi

Distillat de marc de spergola

### Kirsch / Fassbind

Eau de vie de cerise

### Calvados / Bocage

Calvados 3 ans

### Calvados Pays d'Auge / Roger Groulx

Calvados 12 ans

## Amaro (1.5oz)

### Cynar / Groupe Campari

Amaro à base d'artichauts

### Amaro Alpino / Faccia Brutto

Amaro à base d'herbes alpines

### Carciofo / Faccia Brutto

Amaro à base d'herbes alpines

### Fernat Pianta / Faccia Brutto

Amaro à base d'herbes mentholées

## Whisky (1.5oz)

### Té Bhéag - 9

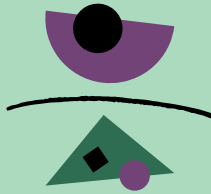
Blended Scotch

### Lot 40 - 9

100% Rye

### Basil Haydens - 12

Bourbon



## **Dishes**

### **Sourdough bread**

*Perfect for scarpetta - 3*

### **Huang Fei Hong peanuts**

*Szechuan peppers and chilies - 6*

### **Kimchi GANG**

*Homemade kimchi - 7*

### **Deviled Eggs**

*Blue cheese, buffalo sauce - 9*

### **Fermentation bowl**

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

### **Pork cracklings**

*Kimchi powder - 9*

### **Hummus**

*Dune pepper, confit radish, thuja za'atar, croutons and chips - 11*

### **Charcuteries**

*Pork charcuteries from Aliments Viens, fermented antipasto - 22*

### **Fermented fries (7 days)**

*Confits shallots mayo - 11*

### **Spaghetti squash**

*Onion soup garnish, parmesan crouton - 12*

### **Butter chicken style celeriac**

*Curry, tomato and butter sauce - 12*

### **'Nduja stuffed Potato**

*Porc ragù, sour cream - 14*

### **Mushrooms from the farm Les 400 pieds**

*Lion's mane cutlet, mushroom cream gravy, marinated mushrooms - 15*

### **Deconstructed shepherd's pie**

*Meatballs, corn relish, mashed potatoes - 15*

### **Pan fried chicken thigh**

*Herbs and balsam fir marinade, confit white beans - 16*

### **Confit pork ribs BBQ**

*Porc ribs from Beurivage, Dr. Pepper BBQ sauce, thai coleslaw - 18*

### **Confit duck**

*Butternut squash purée, bitter greens, honey and red fruit vinaigrette - 21*

...

### **Brownie**

*Served with apple butter - 9*