

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

Oeufs Mimosa

Fromage bleu, sauce buffalo - 10

Charcuteries

Cochonailles de chez Aliments Viens et antipasto maison - 22

Rouleaux impériaux (3)

Jambon fumé, moutarde szechuan, cornichons - 12

Hummus

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

Frites fermentées 7 jours

Mayo à l'échalotte confite - 11

Céleri-rave style poulet au beurre

Sauce curry, tomate et beurre - 12

Courge spaghetti

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

Pomme de terre garnie 'nduja

Ragù de porc, crème sûre - 14

Boudin maison

Melon et concombre mariné, pain au levain - 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

Boeuf et Brocoli

Viande fumée maison, petits brocoli et gravy fusion - 18

Côtes levées confites sauce BBQ

Côtes de porc Beaurivage, 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

Fûts

Poincaré / les Grands Bois <i>Kölsch (5%)</i>		3.5
Coup de Foudre / les Grands Bois <i>Pilsner (5%)</i>		10
Chabanel / Silo <i>Pilsner (5%)</i>		10
NA-EX! / Wills <i>Lager blonde (4.5%)</i>		10
Legendre / Silo <i>Dunkel (4.8%)</i>		10
Saperlipopette / Sauvageon <i>Cidre aux pommes sanguines et dolois (6%)</i>		7
Blonde belge / Apothicaire <i>Blonde belge (5.5%)</i>		7
Natur Troüble / les Grands Bois <i>Blanche Allemande (4%)</i>		7
Nature Morte / Robin <i>Sûre au Cassis (4%)</i>		8
Gueuze / Cantillon <i>Gueuze 100% Lambic Bio (5%)</i>		16
HYPA #8 / Bas-Canada <i>IPA : Mosaic & Simcoe (6.5%)</i>		11
Stout Irlandaise / Albion <i>Stout Irlandaise (3.9%)</i>		9
Handpump: Tête Carrée / Tête d'allumette <i>Bitter anglaise (4.1%)</i>		9

Vin au verre

Il Biondo / El Monte Caro - 2022 <i>Vénétie [Garganega]</i>		13 / 64
Con Fondo Frizzante / Bortoluz - 2022 <i>Vénétie [Glera]</i>		11 / 55
Roland / Raku - 2023 <i>Saint-Germain-de-Kamouraska [Roland]</i>		14 / 69
Grape abduction Orange / Gönc - 2022 <i>Slovenie [Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Grigio, Riesling]</i>		12 / 58
Le Orange / En Roue Libre - 2023 <i>Hemmingford [Vidal, Pinot Gris, Frontenac gris]</i>		13 / 66
Lunedì / Vigneti Tardis - 2022 <i>Campania [Primitivo]</i>		13 / 65
Bande de Caves / La Colombière - 2023 <i>Occitanie [Négrette, Gamay]</i>		11 / 99
Thème / Lieux Communs - 2023 <i>Montréal [Gamay]</i>		14 / 74

Cocktails Signature

Bloody Caesar (Salé + Épicé + Umami) <i>Gin Madison Park, Clamato, MSG, raifort, saumure, sel de céleri maison</i>		15
Le Bon Fils / The Good Son (Fort + coco) <i>Rum, huile de coco, sirop d'ananas</i>		15
Tout le monde aime la coriandre (Herbacé + épicé) <i>Gin infusé de coriandre, Chartreuse Jaune, Ancho Reyes, agrumes</i>		15
TSP Highball (Délicat + sec) <i>Toki whiskey infusé aux pêches de l'Ontario, soda, sauge</i>		15
1 lait, 1 sucre (sucré + torréfié) <i>Coldbrew, Calpico, kahlua, Disaronno, Grappa</i>		15
Limonade (La Meyer) (Salin + oxydatif) <i>Xérès, lillet, citron Meyer, saumure d'olive</i>		15
Thé Glacé Spritz (Frais + Citronné) <i>Averna, limoncello, pet nat</i>		15

Bières d'exceptions (Bouteilles)

Arrière Pay / Auval <i>Saison barriquée de styl grisette - 4.5% - 750ml</i>	28
Espinay / Auval <i>Saison du nouveau monde - 6.5% - 750ml</i>	28
Gewurtz à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur Gewurtztraminer - 6% - 750ml</i>	45
Riesling à l'ancienne / Gueuzerie Tilquin <i>Lambic sur Riesling - 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 (Bouteilles)

Eau-De-Vin / Nival - 2023 <i>Vidal, Albarino - 355ml</i>	12
Eau-De-Vin / Nival - 2023 <i>Pinot, Gamaret - 355ml</i>	12
Zinzolin / Cidre Sauvageon - 2025 <i>Cidre aromatisé au cassis - 750ml</i>	35
Coup de Tête / Turbulence - 2025 <i>Cidre affuté en barrique de Seyval Chardonnay - 750ml</i>	37
Play kokodžambojajaje / Utopia X Milan Nestarec - 2020 <i>Piquette de pomme, Cab. Franc et Riesling - 4% - 750ml</i>	55
Hyper Cider 2021 / Æblerov - 2021 <i>Hybride cidre, vin, bière - 6.2% - 750ml</i>	67

Vins Locaux

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

Vins du Monde

Naturalmente Prosecco col fondo / DeStefani - 2021 <i>Vénétie [Glera]</i>		55
Bolgheri Bianco / Criseo - 2021 <i>Toscane [Vermentino, Verdicchio]</i>		71
Musa / Dune Bianche - 2022 <i>Basilicata [Muscat d'Alexandrie, Malvasia]</i>		87
Merweh / Sept - 2022 <i>Békaa [Merwah]</i>		88
Solitaire / Le Clos des Grives - 2020 <i>Côtes-du-jura [Savagnin]</i>		92
Direct press field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
Nimbus Albus / Kamara - 2022 <i>Thessaloniki [Assyrtiko, Malagousia]</i>		91
Marne & Loess / Pierre Frick - 2020 <i>Alsace [Riesling]</i>		95
Juno Block / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot Gris, Pinot Noir]</i>		81
Hello my name is silly goose / Ursa Major - 2022 <i>Okanagan [Cabernet Franc, Gamay, Syrah, Prunes Empress]</i>		84
Beetle Juice / Geschickt - 2021 <i>Alsace [Gewurztraminer, Cerises]</i>		115
Pipeño Pichihuedque / Agricola Luyt - 2022 <i>Vallée de Maule (Chili) [País] 1L</i>		69
Escursac / Bodegas Galmes i Ribot - 2023 <i>Majorque [Escursac]</i>		78
COZs vm-Castelão / Da Cruz e Teles - 2021 <i>Lisbon [Castelão]</i>		80
Macerated field blend / Keenan & Zoë - 2021 <i>Summerland, BC [Pinot noir, Chardonnay, Pinot Gris]</i>		80
Rouge de là / Delhomme & Co. - 2021 <i>Bourgogne [Pinot Noir]</i>		82
G / Auriel - 2021 <i>Piedmont [Grignolino] 750ml/1.5L</i>		84/160
Morgon / Domaine M. & C. Lapierre - 2023 <i>Beaujolais [Gamay]</i>		85
Merlot / Else Wine - 2022 <i>Okanagan [Merlot, Pinot Blanc]</i>		86
Première Presse du Yéti / Karine et Cyril Alonso - 2021 <i>Beaujolais [31 variétés de Gamay]</i>		87
Mag Da / Lijternest - 2020 <i>Flandre Occidentale (Belgique) [Rondo, Solaris, Bronner, Muscat Bleu]</i>		95
Munjebel Rosso / Frank Cornelissen - 2022 <i>Etna [Nerello Mascalese]</i>		95
“On ne peut plus rien dire” / Mathieu Coste - 2019 <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

Eau gazéifiée - 5

330ml

Brio chinotto - 5

355ml

San pellegrino - 5

Pomelo - 355ml

Le Seltzer - 6

Orange vanille ou Mangosteen

Petite Pause / Les Grands Bois - 9

IPA sans alcool

Burdock Deluxe / Burdock - 8

Lager 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

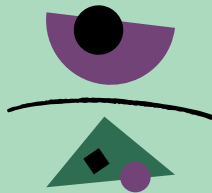
Blended Scotch

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

Charcuteries

Pork charcuteries from Aliments Viens, fermented antipasto - 22

Imperial rolls (3)

Smoked ham, szechuan mustard, pickles - 12

Hummus

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

Fermented fries (7 days)

Confits shallots mayo - 11

Butter chicken style celeriac

Curry, tomato and butter sauce - 12

Spaghetti squash

Onion soup garnish, parmesan crouton - 12

'Nduja stuffed Potato

Porc ragu, sour cream - 14

Black pudding

Marinated cucumber and melon, sourdough bread - 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

Beef and Broccoli

House-smoked pastrami, broccoli and fusion gravy - 18

Confit pork ribs BBQ

Porc ribs from Beaurivage, 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