

Menu midi du 8 au 19 décembre 2025

CANTINE URBAINE / Urban Canteen			
Chaudrée du bas du fleuve, huile d'herbes, crumble de pain à l'ail			15
Lower St-Lawrence Chowder, herb oil, micro basil, garlic bread crumble			
Calmars frits, mayo épicée, zeste de citron			19
Fried calamari, spicy mayo, lemon zest			
Tataki de filet d'épaule aux épices, pickles d'oignon rouge, émulsion à l'ail noir, copeaux de Cheddar			19
Shoulder tenderloin tataki with spices, red onion pickles, Québec black garlic emulsion, one-year-old Cheddar shavings, fried shallot, paprika oil			
Ailes de poulet du Québec	6 ailes / 14	12 ailes / 22	
Quebec Chicken Wings	6 wings	12 wings	
Arancini au confit de canard, cheddar vieilli 2 ans, pickles de panais au vinaigre de cidre, oignon vert et émulsion BBQ			17
Duck confit Arancini, Aged cheddar risotto, cider vinegar-pickled parsnip, green onion, and homemade BBQ emulsion			
Romaine façon César (Émulsion à l'ail confit, copeaux de parmesan et croûtons)	16	*Extra poulet grillé au charbon	9
Caesar-style Romaine (Candied garlic emulsion, parmesan shavings and croutons)		Add Charcoal Grilled Chicken	
Polpettes de veau du Québec, Asiago, chapelure japonaise, ail confit, sauce tomate, basilic, parmesan, huile d'herbes			19
Quebec grain-fed veal polpettes, asiago, panko, confit garlic, tomato sauce, basil, herb oil, parmesan			
À L'ARDOISE (Lundi au vendredi de 11h30 à 13h30)			
Burger de crevettes gambas, chou rouge et pomme, mayo à la truffe			26
Poulet farci aux pruneaux purée de carottes à l'érable, parfumée au gingembre, chou kale braisé			25
Bœuf grillé purée de brocoli crémeuse, asperges sautées et polenta snackée			27
Tartare de saumon, crème sûre, radis, ciboulette	Entrée 17	Plat servi avec frites ou salade	32
Salmon tartar, dill powder, sour cream, Firebarns, radish, chives, puffed rice	Appetizer Size	Full size served with fries or salad	
Tartare de bœuf canadien, oignons frits, sauce Buffalo, poivre	Entrée 17	Plat servi avec frites ou salade	32
Canadian beef tartare, sweet onion puree, fried onions, Buffalo sauce, pepper, chives	Appetizer Size	Full size served with fries or salad	
Mac and cheese, porc effiloché, oignons caramélisés, fromage orange, fromage en grain et crumble de panko aillé			21
Mac and cheese served with pulled pork, caramelized onions, orange cheese, cheese curds, and garlic panko crumble			
Pizza du moment			20
Gourmet Pizza			
Club Sandwich Classique			23
Classic Club Sandwich			
Bavette de bœuf midi, frites, légumes			28
Flank steak, fries, vegetables			
Burger de bœuf AAA, fromage jaune, cornichon, oignon rouge, bacon, salade de chou, émulsion style McDo, pain brioché			24
AAA beef burger, Yellow cheese, pickle, red onion, bacon, creamy coleslaw, McDonald's-style emulsion, brioche bun, fries and coleslaw			
Poutine O'RYE, saucisses Kamouraska vin blanc et poireau,, sauce BBQ style poutine, oignons verts			21
O'RYE poutine, Kamouraska sausages, white wine and leek, poutine-style BBQ sauce, green onions			
Poké bowl au thon rouge, Quinoa bio, edamame, ananas mariné, purée d'avocat, radis melon, concombre et graines de tournesol au piment, émulsion Wafu ou émulsion chili sucré piquante			29
Red tuna poké bowl, Organic quinoa, edamame, marinated pineapple, mashed avocado, watermelon radish, cucumber, spicy sunflower seed, Wafu emulsion or spicy sweet chilli emulsion			
Fish and chips de morue, salade de chou, mayo style grébiche et frites			27
Cod fish and chips, coleslaw, grébiche style mayo and fries			
Pâte style carbonara, lardons, oignons caramélisés, persil, émulsion de jaune d'œuf et parmesan			27
Carbonara-style pasta, bacon bits, caramelized onion, parsley, egg yolk emulsion and parmesan cheese			
Risotto à la courge rôtie, bouillon végétal, courge rôtie au thym, noisettes, hollandaise citron-aneth, parmesan			31
Roasted squash risotto, vegetable broth, roasted squash with thyme, hazelnuts, arugula, lemon-dill hollandaise, parmesan			