

ENTRÉES / APPETIZERS



Fondue parmesan / Fondue parmesan 18

Salade d'endives croquantes, tomates, concombre, herbes fraîches, vinaigrette italienne maison

Crunchy endive, tomato, cucumber and fresh herbs salad, homemade Italian vinaigrette

Douzaine d'escargots / Dozen escargot 19

Poireaux fondants, crème cuite au sumac, citron, crumble de tournesol, pomme allumette, pluche de persil italien

Melted leeks, sumac-infused cooked cream, lemon, sunflower seed crumble, matchstick fries, Italian parsley sprig

Chaudrée du Bas-du-Fleuve 15

Lower St. Laurence Chowder

Recette classique depuis 1999, chauffée à la commande, huile d'herbes, crumble de pain à l'ail

Classic recipe since 1999, heated to order, herb oil, basil microgreens, garlic bread crumble

Thon à queue jaune en tempura 22

Yellowfin tuna tempura

Purée de poire au gingembre cuit à base température, yuzu, jus de betterave jaune, feuille de nori, huile de wasabi et soba frite

Cooked at low temperature with pear and ginger purée, yuzu, yellow beet juice, nori, wasabi oil and fried soba

Tataki de filet d'épaule de bœuf canadien 19

Tataki of Canadian beef Shoulder Tender

Épices Boréal, pickles d'oignon rouge, émulsion à l'ail noir, champignons Shimeji marinés, copeaux de cheddar des Basques

Boreal spices, pickled red onions, black garlic emulsion, and flakes of Les Basques cheddar

Polpettes de veau de grain / Grain-fed veal polpettes 19

Veau du Québec, Asiago, chapelure japonaise, ail confit, sauce tomates,

Quebec veal, Asiago cheese, japanese breadcrumbs, confit garlic, tomato sauce, basil, parmesan, herb oil

Romaine façon César / Romaine Caesar-style 16

Émulsion à l'ail confit, bacon, parmesan, croûtons aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

Confit garlic emulsion, parmesan, croutons infused with traditional Lower St. Lawrence salted herbs

Extra poulet grillé au charbon 9

Extra charcoal grilled chicken

Arancini au confit de canard / Duck confit Arancini 17

Risotto au cheddar vieilli 2 ans, pickles de panais au vinaigre de cidre, oignon vert et émulsion BBQ maison

Aged cheddar risotto, cider vinegar-pickled parsnip, green onion, and homemade BBQ emulsion

TARTARES / TARTARS



Entrée / Appetizers

17

Plat (avec frites ou salade) / Main (with fries or salad)

32

Saumon de l'Atlantique / Atlantic salmon



Poudre d'aneth, crème sure citronnée, sriracha Firebarns, radis rouge, ciboulette, échalote française, riz soufflé

Dill powder, lemon sour cream, Firebarns sriracha, red radish, chives, french shallot, puffed rice

Bœuf canadien AAA / AAA Canadian beef

Purée d'oignons doux, oignons frits, sauce Buffalo crémeuse, mignonnette de poivre, ciboulette, échalote française

Sweet onion purée, crispy fried onions, creamy Buffalo sauce, cracked pepper mignonette, chives, french shallots.

CANTINE URBAINE / URBAN CANTEEN



Mac & Cheese 21

Sauce au fromage, porc effiloché, oignons caramélisés, fromage en grains, crumble panko à l'ail

Cheese sauce, pulled pork, caramelized onions, cheese curds, garlic panko crumble

Pizza du moment / Pizza of the day 20

Calmars frits / Fried calamari 19

Mayo épicée à la sriracha du Québec, zeste de citron

Spicy mayo with Québec sriracha and a hint of lemon zest

Ailes de poulet du Québec 14

Quebec chicken wings

6 ailes / wings

12 ailes / wings

22

Club sandwich classique 23

Classic club sandwich

Burger de bœuf AAA / AAA Beef Burger 24

Fromage jaune, cornichon, oignon rouge, bacon, salade de chou crémeuse, émulsion style McDo, pain brioché

Yellow cheddar, pickles, red onion, crispy bacon, creamy coleslaw, and a house-made McDonald's-style emulsion, served on a toasted brioche bun

Poutine O'RYE / Poutine O'Rye 21

Saucisses Kamouraska, vin blanc et poireau, sauce BBQ style poutine, oignons verts, croustillant de bacon et Panko

Kamouraska sausages, white wine and leek, BBQ-style poutine sauce, green onions, Panko and crumbled bacon

LÉGENDE
LEGEND



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten free



Sans lactose
Lactose free



Incontournables
Must try

Taxes et frais de service en sus.
Taxes and service not included.

La Planche / The board

Charcuteries (Fou du Cochon), foie gras, purée de fruits, grains de moutarde maison, oignon perlé au vinaigre de cidre

Charcuterie (Fou du Cochon), foie gras, fruit purée, house-made seeded mustard, cider-pickled pearl onion

25

Plateau de fromages du coin

Local cheese platter

Brioche grillée, purée de dattes piquantes, pacanes sucrées-salées, endives

Grilled brioche, spicy date purée, sweet and salty pecans, endives

25

PLATS / MAINS

Bavette de bœuf / Flank steak

35

Épices Boréal, légumes du moment, frites, jus de viande

Boreal spices, seasonal vegetables, fries, served au jus

Poké bowl au thon rouge / Red tuna poké bowl

29

Quinoa bio, edamame, ananas mariné, purée d'avocat, radis melon, concombre et graines de tournesol au piment, émulsion Wafu ou émulsion chili sucré piquante

Organic quinoa, edamame, marinated pineapple, mashed avocado, watermelon radish, cucumber, spicy sunflower seed and Wafu emulsion or spicy sweet chilli emulsion

Joue de porc du Québec braisé sous-vide

32

Braised Sous-Vide Quebec Pork Cheek

Betteraves poêlées au poivre de dune, kale au beurre, haricot blanc coco, oignon vert au grill et jus de viande à la purée de dattes

Dunes pepper-sautéed beetroot, buttered kale, white beans, grilled green onion, and au jus with puréed dates

Risotto à la courge rôtie

31

Roasted Squash Risotto

Riz arborio auz bouillon végétal, courge rôtie au thym, noisettes torréfiées, roquette organique, hollandaise citron-aneth, parmesan

Arborio rice cooked in vegetable broth, thyme roasted squash, toasted hazelnuts, organic arugula, lemon-dill hollandaise, parmesan

Jarret d'agneau braisé 4h

38

Lamb shank braised for 4 hours

Purée de patates douces, pleurote king grillée, kale tombé, poudre de camerise, filet d'huile de truffe noire, sauce vin rouge et camerise

Sweet potato purée, grilled king oyster mushroom, wilted kale, haskap powder, drizzle of black truffle oil, red wine and haskap sauce

Terre & Mer / Surf & Turf

56

Filet de bœuf 5 oz, crevettes géantes rôties, beurre à l'ail, gratin de pommes de terre, légumes, jus de viande

5 oz beef tenderloin, roasted jumbo shrimp, garlic butter, potato gratin, seasonal vegetables, served au jus

Saumon en croûte de parmesan

32

Parmesan-Crusted Salmon

Purée de carottes au beurre, épinards tombés, pico de gallo frais, tempura à l'encre de seiche

Buttered carrot purée, wilted spinach, fresh pico de gallo, black ink tempura

Braisé de bœuf (cuisson sous vide 6h)

35

Braised beef (sous-vide cooked for 6 hours)

Aligot classique, carottes nantaises, jus de viande

Classic aligot, Nantes carrots, served au jus

Raviolis aux champignons, pétoncles du Japon

39

Mushroom ravioli, Japanese scallop

Raviolis farcis aux champignons rôtis. Pétoncles du Japon 10/20 légèrement passés au charbon. Crème d'ail confit, roquette organique et huile d'herbes fraîches.

Ravioli stuffed with roasted mushrooms, lightly charcoal-grilled Japanese scallop (10/20 grade), garlic confit cream, organic arugula, and fresh herb oil

Fish & Chips de morue / Cod Fish & Chips

27

Morue 7 oz, salade de chou crémeuse, mayo style gribiche, frites

7 oz cod, creamy coleslaw, gribiche-style mayo, fries

Pâtes style Carbonara / Carbo nara-style pasta

27

Linguine, lardons, oignons caramélisés, persil, émulsion au jaune d'œuf, parmesan

Linguine, bacon lardons, caramelized onions, parsley, egg yolk emulsion, parmesan

Filet mignon 7 oz – Style Rossini / Filet mignon 7 oz – Rossini Style

79

Gratin de pommes de terre frites, terrine de foie gras maison, fleur de sel aux herbes du BSL, jus de viande à la truffe noire, pleurotes Jardin du Jal grillés et poêlées au beurre

Fried au gratin potatoes, homemade foie gras, fleur de sel infused with traditional Lower St. Lawrence herbs, black truffle-flavoured au jus, buttered and grilled oyster mushrooms from Jardin du Jal

BŒUF VIEILLI CUIT SUR CHARBON DE BOIS

OUR CHARCOAL - COOKED AGED BEEF SELECTION

Tomahawk

Vieilli min. 45 jours - Pour 2 personnes

Aged 45 days - For 2 peoples

Faux-filet 16 oz

Sirloin steak 16 oz

Sous vide 2h, grillé au charbon

Cooked sous-vide for 2 hours and grilled over charcoal

Manhattan 9 oz

Vieilli à sec, rub au poivre des Dunes

Dry-aged, Dunes Pepper Rub

Un choix de sauce / One choice of sauce

Beurre d'herbes à la truffe noire / Black truffle herb butter

Jus de viande truffé / Truffle au jus

Sauce aux poivres / Peppercorn sauce

Deux choix de légumes / Two choices of vegetables

Gratin de pommes de terre classique / Classic potato gratin

Carottes au beurre et graines de carvi / Buttered carrots with caraway seeds

Poêlée de champignons à l'ail doux / Sautéed mushrooms with mild garlic

Frites / Fries