

ENTRÉES / Appetizers

Tataki de filet d'épaule aux épices Boréal, pickles d'oignon rouge, émulsion à l'ail noir, copeaux de Cheddar	17
<small>Shoulder tenderloin tataki with Boréal spices, red onion pickles, Québec black garlic emulsion, one-year-old Cheddar shavings, fried shallot, paprika oil</small>	
Escargots, pomme de terre, poireau, crème d'ail confit, roquette, crumble de pain au bacon, huile de persil frisé	17
<small>Snails, potato, leek, confit garlic cream, arugula, bacon bread crumble, curly parsley oil</small>	
Crevettes tempura frites, quartier de lime, mayo épicée, salade de concombre japonaise	17
<small>Shrimps tempura, lightly fried, spicy mayo, lime wedge, Japanese cucumber salad</small>	
Romaine façon César (Émulsion à l'ail confit, copeaux de parmesan et croûtons)	12
<small>Caesar-style Romaine (Candied garlic emulsion, parmesan shavings and croutons)</small>	
*Extra poulet grillé au charbon 9	
<small>Add Charcoal Grilled Chicken</small>	
Chaudrée du Bas-Saint-Laurent	14
<small>Lower St-Lawrence Chowder</small>	
Pétoncles poêlés, polenta frite, purée de chou-fleur, petits pois	19
<small>Pan-fried scallops, fried polenta, cauliflower purée, peas</small>	
Mozzarella fraîche de Bufflone, tomate du moment tempérée, oignon perlé au vinaigre balsamique	19
<small>Fresh buffalo mozzarella, seasonal tomato, pearl onion with balsamic vinegar</small>	
Tartare de saumon, émulsion de Yuzu, poudre de nori	
<small>Salmon tartar, Yuzu emulsion, nori powder</small>	
Entrée 17	Plat servi avec frites ou salade 29
<small>Appetizer Size</small>	<small>Full size served with fries or salad</small>
Tartare de bœuf canadien AAA, émulsion de cornichon, croûton de baguette	
<small>AAA Canadian beef tartare, pickle emulsion, baguette croutons</small>	
Entrée 17	Plat servi avec frites ou salade 29
<small>Appetizer Size</small>	<small>Full size served with fries or salad</small>

CANTINE URBAINE / Urban Canteen

Mac and cheese, sauce au fromage, porc effiloché, oignons caramélisés, fromage en grain et crumble de panko aillé	18	
<small>Mac and cheese served with pulled pork, caramelized onions, orange cheese, cheese curds, and garlic panko crumble</small>		
Pizza du moment	19	
<small>Season Pizza</small>		
Calmars frits, mayo épicée, zeste de citron	16	
<small>Fried calamari, spicy mayo, lemon zest</small>		
Arancinis au cheddar régulier, émulsion de tomates séchées, pickles d'oignon rouge	11	
<small>Regular cheddar arancini, dried tomato emulsion, red onion pickles</small>		
Ailes de poulet du Québec	6 ailes/12	12 ailes/19
<small>Quebec Chicken Wings</small>	<small>6 wings</small>	<small>12 wings</small>
Club Sandwich classique		20
<small>Classic Club Sandwich</small>		
Burger de bœuf sur charbon, bacon, laitue, tomate, cheddar orange		21
<small>Beef burger charcoal-cooked, bacon, lettuce, tomato, orange cheddar, fries and coleslaw</small>		
Burger du chef		21
<small>Chef Beef burger charcoal-cooked, fries and coleslaw</small>		
Poutine, porc effiloché, sauce poutine à la Pat BBQ, oignon vert et tempura croustillant		19
<small>Poutine, pulled pork, smoked BBQ sauce, green onion and crispy tempura</small>		

PLATEAUX À PARTAGER / PLATTERS TO SHARE

Plateau de fromage du coin, brioche grillée, pacanes dulce de leche, salade de roquette Local cheese platter, grilled brioche, dulce de leche pecans, arugula	19
La planche : Charcuteries Fou du cochon, moutarde et cornichons maisons, confit d'oignons, salade de roquette The platter: Duck rillettes, foie gras mousse, sausage, homemade mustard and pickle, onion confit and argula	24

PLATS / MAINS

Poulet général tao, riz basmati et légumes Général tao chicken, rice and légumes	24
Chou-Fleur général tao, riz basmati et légumes General tao cauliflower, basmati rice and vegetables	22
Fish and chips de morue, salade de chou, mayo style grébiche et frites Cod fish and chips, beer batter, coleslaw, grébiche style mayo and fries	26
Risotto à la bisque de homard, brisures de crevettes, zeste de lime, grana Padano Risotto with lobster bisque, pieces of shrimp, lemon zeste, grana Padano	28
Poke bowl au thon Yellowfin mariné au gingembre, soya et sésame, sur riz et mesclun Yellowfin tuna poke bowl, ginger, soy and sesame, on mesclun and rice	24
Braisé de bœuf cuit sous-vide 6 heures, aligot de pomme de terre, légumes, jus de viande Braised beef cooked sous-vide for 6 hours, potato aligot, season vegetables, pepper jus	32
Saumon, écrasé de pomme de terre, purée de pois verts, beurre blanc à l'aneth Salmon, mashed potatoes, green pea puree, dill white butter sauce	28
Bavette de bœuf au Blend d'épices, légumes, frites, jus de viande Flank steak with RDL spice blend, vegetables, fries and gravy	33
Pâte style carbonara, lardons, oignon caramélisée, persil, émulsion de jaune d'œuf et parmesan Carbonara-style pasta, bacon bits, caramelized onion, parsley, egg yolk emulsion and parmesan cheese	26
Surf and turf, mignon 5 oz, queue de homard, beurre à l'ail, orgetto, jus de viande et asperges Surf and turf, 5 oz Mignon and lobster tail, garlic butter, orgetto, meat juice and asparagus	58

NOTRE SÉLECTION DE VIANDE VIEILLI CUIT AU CHARBON OUR CHARCOAL-COOKED AGED MEAT SELECTION

Tomahawk vieillis minimum 45 jours PM (Pour 2 personnes)*
Tomahawk aged 45 days PM (For 2 people)*

Faux-filet 16 oz, cuit sous-vide 2 heures, grillé sur charbon PM*
Sirloin steak 16 oz, sous-vide cooked for 2 hours, grilled over charcoal PM*

Manhattan 9 oz vieilli dry Age rub au poivre des Dunes PM*
Manhattan 9 oz aged dry Aged rib with Dunes pepper PM*

*Une sauce et deux légumes inclus (pour un 3e choix de légume, ajouter 10\$)

*One sauce and two vegetables included (for a third choice of vegetable, add \$10)

Sauces :

- Beurre d'herbes à la truffe noire/ Black truffle grass butter
- Jus de viande poivre/ Pepper jus
- Chimichurri

Légumes / Vegetables :

- Gratin de pomme terre classique / Classic potato gratin
- Carottes au beurre et graines de Carvi/ Carrots with Butter and Caraway Seeds
- Poêlée de champignons à l'ail doux/ Pan-fried sweet garlic mushrooms
- Asperges/ Asparagus
- Frites / fries