

ENTRÉES / Appetizers

Tataki de filet d'épaule aux épices Boréal, pickles d'oignon rouge, émulsion à l'ail noir, copeaux de Cheddar 17
Shoulder tenderloin tataki with Boréal spices, red onion pickles, Québec black garlic emulsion, one-year-old Cheddar shavings, fried shallot, paprika oil

Escargots, pomme de terre, poireau, crème d'ail confit, roquette, crumble de pain au bacon, huile de persil frisé 17
Snails, potato, leek, confit garlic cream, arugula, bacon bread crumble, curly parsley oil

Crevettes tempura frites, sauce aigre-douce, quartier de lime, émulsion de citron et oignon vert ciselé 16
Shrimps tempura, lightly fried, sweet and sour dip, lime wedge, lemon emulsion and chopped green onion

Romaine façon César (Émulsion à l'ail confit, copeaux de parmesan et croûtons) 12
Caesar-style Romaine (Candied garlic emulsion, parmesan shavings and croutons)

*Extra poulet grillé au charbon 9
Add Charcoal Grilled Chicken

Chaudrée du Bas-Saint-Laurent 14
Lower St-Lawrence Chowder

Crabe Cake, paprika fumé, jus de citron vert 16
Crab Cake, smoked paprika, lime juice

Mozzarella fraîche de Bufflone, tomate du moment tempérée, oignon perlé au vinaigre balsamique 19
Fresh buffalo mozzarella, seasonal tomato, pearl onion with balsamic vinegar

Tartare de saumon, émulsion de Yuzu, poudre de nori
Salmon tartar, Yuzu emulsion, nori powder

Entrée 17 Plat servi avec frites ou salade 29
Appetizer Size Full size served with fries or salad

Tartare de bœuf canadien AAA, émulsion de cornichon, croûton de baguette
AAA Canadian beef tartare, pickle emulsion, baguette croutons

Entrée 17 Plat servi avec frites ou salade 29
Appetizer Size Full size served with fries or salad

CANTINE URBAINE / Urban Canteen

Mac and cheese, sauce au fromage, porc effiloché, oignons caramélisés, fromage en grain et crumble de panko aillé 18
Mac and cheese served with pulled pork, caramelized onions, orange cheese, cheese curds, and garlic panko crumble

Pizza saisonnière 19
Season Pizza

Calmars frits, mayo épicée, zeste de citron 16
Fried calamari, spicy mayo, lemon zest

Arancinis au cheddar régulier, émulsion de tomates séchées, pickles d'oignon rouge 11
Regular cheddar arancini, dried tomato emulsion, red onion pickles

Ailes de poulet du Québec 6 ailes/10 12 ailes/18
Quebec Chicken Wings 6 wings 12 wings

Club Sandwich classique 19
Classic Club Sandwich

Burger de bœuf sur charbon, bacon, laitue, tomate, cheddar orange 21
Beef burger charcoal-cooked, bacon, lettuce, tomato, orange cheddar, fries and coleslaw

Poutine, porc effiloché, sauce poutine à la Pat BBQ, oignon vert et tempura croustillant 19
Poutine, pulled pork, smoked BBQ sauce, green onion and crispy tempura

PLATEAUX À PARTAGER / PLATTERS TO SHARE

Plateau de fromage du coin, brioche grillée, pacanes sucrées salées, salade de roquette Local cheese platter, grilled brioche, sweet and salty pecans, arugula	19
La planche : Charcuteries Fou du cochon, compote de fruits, pickles d'oignon, crumble de pacanes The platter: Duck rillettes, foie gras mousse, sausage, fruits compote, onion pickles, pecan crumble	24

PLATS / MAINS

Demi-poulet biologique sur charbon de bois, pomme de terre douce, sauce charmoula (herbes fraîches, citron confit, ail et paprika) Half organic chicken on charcoal, sweet potato, charmoula sauce (fresh herbs, candied lemon, garlic and paprika)	29
Fish and chips de morue, pâte à la bière, salade de chou, mayo style grébiche et frites Cod fish and chips, beer batter, coleslaw, grébiche style mayo and fries	26
Risotto aux champignons forestiers, graines de citrouille vertes, bouillon végétal, grana padano Risotto, mushroom, salt-roasted green pumpkin seeds, vegetable broth, grana padano	27
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 de saison, jus de viande Braised beef cooked sous-vide for 6 hours, potato aligot, season vegetables, pepper jus	32
Saumon miso, sauce teriyaki maison, mesclun, carottes rôties et en purée Salmon with teriyaki sauce, mashed and roasted carrots	28
Bavette de bœuf au Blend d'épices RDL, légumes de saison, frites, jus de viande Flank steak with RDL spice blend, season 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

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

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

***Une sauce et un légume inclus (pour un deuxième choix de légume, ajouter 10\$)**
**One sauce and one vegetable included (for a second 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
- Frites / fries