



À PARTAGER... SHARING BITES...

PAIN DE ROBERTO AU LEVAIN ROBERTO'S SOURDOUGH BREAD	6
HUITRES FRAICHES PRIX DU MARCHÉ FRESH OYSTERS MARKET PRICE	
OLIVES CHAUDES MARINÉES WARM MARINATED OLIVES 	7
FROMAGE ARTISANAL ET CONSERVES DE SAISON ARTISANAL CHEESE WITH SEASONAL PRESERVES 	19
CHARCUTERIES LA CULTURA, MOUTARDE ET CORNICHONS MAISON, CROSTINI LA CULTURA CURED MEATS, HOUSE MUSTARD & PICKLES, CROSTINI	19
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, MOSTARDA AUX CERISES, PACANES, PAIN DE SEIGLE CHICKEN LIVER MOUSSE, CHERRY MOSTARDA, PECANS, RYE BREAD	17

PIZZA DU FOUR À SOLE... HEARTH OVEN PIZZA...


*Pâte à fermentation de plusieurs jours, fabriquée à partir d'un mélange
de grains Almanac locaux moulus à la meule de pierre.
Multi-day fermented dough made with a blend of local stoned-milled Almanac grains*

SAUCISSON ESTIVAL, BÉCHAMEL, MOZZARELLA, SALSA VERDE SUMMER SAUSAGE, BÉCHAMEL, MOZZARELLA, SALSA VERDE	25
OIGNON DE PRINTEMPS FUMÉ, FLEUR D'AIL, TOMATES CERISE, BÉCHAMEL SMOKED SPRING ONION, GARLIC SCAPE, CHERRY TOMATOES, BÉCHAMEL	24
PEPPERONI MAISON, CHAMPIGNONS RÔTIS, MOZZARELLA, SAUCE DE TOMATES HOUSEMADE PEPPERONI, ROASTED MUSHROOMS, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE	25

S'il vous plaît avisez le serveur si vous avez des allergies alimentaires

Possible en plat végétarien 


Please let your server know if you have any allergies

can be a vegetarian dish 



ENTRÉES APPETIZERS

BURRATA, CONCOMBRES GRILLÉS, TOMATES, PÊCHES, PACANES, BASILIC
BURRATA, CHARRED CUCUMBERS, TOMATOES, PEACHES, PECANS, BASIL 23

SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON,
CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE
SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON,
PAPINEAUVILLE CHÈVRE  17

SALADE TIÈDE DE CHAMPIGNONS, FROMAGE LA BEURASSE,
ROQUETTE ET NOIX DE GRENOBLE 
WARM MUSHROOM SALAD, LA BEURASSE CHEESE, ARUGULA, WALNUTS 20

CRUDO DE PÉTONCLE, RHUBARBE, CHILI, RIZ CROUSTILLANT
SCALLOP CRUDO, RHUBARB, CHILI, PUFFED RICE 22

TARTARE DE CANARD, MOUTARDE À LA BIÈRE, ÉCHALOTTES CROUSTILLANTES,
JAUNE D'ŒUF FUMÉ, PAIN PLAT
DUCK TARTAR, BEER MUSTARD, CRISPY SHALLOTS,
SMOKED EGG YOLK, FLATBREAD 21

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

SCARPINOCC, CHAMPIGNONS LE COPRIN, BEURRE NOISETTE, AMANDE
SCARPINOCC, LE COPRIN MUSHROOMS, BROWN BUTTER, ALMOND  32

SAUMON SOCKEYE, SAUCE VIERGE, FROMAGE DE CHÈVRE, FENOUIL
SOCKEYE SALMON, SAUCE VIERGE, GOAT'S CHEESE, FENNEL 42

CAILLE GRILLÉE, MAÏS, SOCCOTASH, GADELLES
GRILLED QUAIL, CORN, SUCCOTASH, RED CURRANTS 38

CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, ROESTI, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE,
POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, PAPINEAUVILLE CHÈVRE,
POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE 39

LA BOUCHE DU SAINT-LAURENT - PÉTONCLES DES GRANDS BANCs POÊLÉS,
CREVETTES DE MATANE, RAVIOLI DE MORUE SALÉE,
FUMET DE MOULES DE L'ÎPE, ALGUES
MOUTH OF THE ST-LAWRENCE - SEARED GRAND BANKS SCALLOP,
MATANE SHRIMP, SALT COD RAVIOLI, PEI MUSSEL FUMET, SEAWEED 42

S'il vous plaît avisez le serveur si vous avez des allergies alimentaires

Possible en plat végétarien 

Please let your server know if you have any allergies

Can be a vegetarian dish 