





## 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
OEUF ÉCOSSAIS AU SAUMON ET À LA MORUE, AIOLI ET MOUTARDE SALMON AND COD SCOTCH EGG, AIOLI AND MUSTARD	15
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*

MARGHERITA, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE 	21
MARGHERITA, TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA	
CHAMPIGNONS, AIL RÔTI, HUILE DE TRUFFE, MOLITERNO, HUILE D'OLIVE 	24
MUSHROOMS, ROASTED GARLIC, TRUFFLE OIL, MOLITERNO, OLIVE OIL	
MERQUEZ À L'AGNEAU, POIVRONS RÔTIS, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA LAMB MERQUEZ, ROASTED RED PEPPERS, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	25
SAUCISSE DE CANARD, OIGNON PERLÉ, POMME DE TERRE, HUILE D'OLIVE, MOZZARELLA	
DUCK SAUSAGE, PEARL ONION, POTATO, OLIVE OIL, MOZZARELLA	24

*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

SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE 	17
NAVET HAKUREI RÔTI, RELISH AUX TOMATES FUMÉES, BEURASSE, AMANDES GRILLÉES ROASTED HAKUREI TURNIP, SMOKED TOMATO RELISH, BEURASSE, TOASTED ALMOND	19
TARTARE DE SAUMON, GINGEMBRE SAUVAGE, SAUCE PONZU, CHILI CROUSTILLANT SALMON TARTARE, WILD GINGER, PONZU SAUCE, CHILI CRUNCH	24
COURGE DELICATA RÔTI, AJO BLANCO, AIL NOIR, TAGETTE 	20
ROASTED DELICATA SQUASH, AJO BLANCO, BLACK GARLIC, GEM MARIGOLD	
CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ À FROID, CÂPRES, PARMESAN, CHAPELURE, CERFEUIL COLD SMOKED BEEF CARPACCIO, CAPERS, PARMESAN, BREADCRUMBS, CHERVIL	21

## PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

TORTELLI À LA COURGE ET FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE GRENOBLE, BALSAMIQUE ET SAUGE 	32
SQUASH AND GOAT'S CHEESE TORTELLI, WALNUTS, BALSAMIC AND SAGE	
OMBLE CHEVALIER, CÉLERI-RAVE, PUMPERNICKEL, ANETH ARCTIC CHAR, CELERIAC, PUMPERNICKEL, DILL	38
AGNEAU BRAISÉ, SOUBISE, AUBERGINE, CHERMOULA BRAISED LAMB, SOUBISE, EGGPLANT, CHERMOULA	50
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 