






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
POMMES PAILLASSON, MOUSSE D'ESPADON, ŒUF DE SAUMON POMMES PAILLASSON, SWORDFISH MOUSSE, SALMON ROE	17
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, MOSTARDA AUX CERISES, PACANES, FOCACCIA CHICKEN LIVER MOUSSE, CHERRY MOSTARDA, PECANS, FOCACCIA	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  MARGHERITA, TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA	21
CHAMPIGNONS, AIL RÔTI, HUILE DE TRUFFE, HUILE D'OLIVE  MUSHROOMS, ROASTED GARLIC, TRUFFLE OIL, OLIVE OIL	24
BŒUF BRAISÉ, LA BOMBA, GREMOLATA, MOZZARELLA  BRAISED BEEF, LA BOMBA, GREMOLATA, MOZZARELLA	23
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
BETTERAVES RÔTIÉS, RICOTTA, VINAIGRETTE AUX GADELLES, RADICCHIO 	
ROASTED BEETS, RICOTTA, RED CURRANT VINAIGRETTE, RADICCHIO	21
PALOURDES, QUANCIALE, TOMATE, POMME DE TERRE, POIREAU, ROUILLE, PAIN GRILLÉ	22
CLAMS, QUANCIALE, TOMATO, POTATO, LEEK, ROUILLE, GRILLED BREAD	
CHOU, NOIX DE CAJOU, CHILI, SAUCE XO, CORIANDRE 	20
CABBAGE, CASHEW, CHILI, XO SAUCE, CILANTRO	
CRUDO DE THON ALBACORE, YUZU, CITRON CONFIT, JALAPENO, RIZ SOUFFLÉ, BASILIC	
ALBACORE TUNA CRUDO, YUZU, LEMON CONFIT, JALAPENO, PUFFED RICE, BASIL	24

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

AGNOLOTTI À LA RUTABAQA, PANAIS, PIGNONS DE PINS, BEURRE NOISETTE 	
RUTABAQA AGNOLOTTI, PARSNIP, PINE NUTS, BROWN BUTTER	32
FLÉTAN POÊLÉ, GNOCCHI, CHORIZO IBERICO, FENOUIL, VELOUTÉ DE FRUITS DE MER,	
PAN ROASTED HALIBUT, GNOCCHI, IBERICO CHORIZO, FENNEL, SEAFOOD VELOUTÉ	42
CONTRE-FILET DE BISON GRILLÉ, COURGE, CHOU FRISÉ, GRAINES DE CITROUILLE,	
GRILLED BISON STRIPLOIN, SQUASH, KALE, PUMPKIN SEEDS	47
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'IPE, 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 