





À PARTAGER... SHARING BITES...

PAIN DE ROBERTO AU LEVAIN ROBERTO'S SOURDOUGH BREAD	6
HUITRES FRAICHES PRIX DU MARCHÉ FRESH OYSTERS MARKET PRICE	
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
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
CAROTTES RÔTIÉS, YOGOURT FUMÉ, SARRASIN,  ÉPICES VADOUVAN, CORIANDRE ROASTED CARROTS, SMOKED YOGHURT, BUCKWHEAT, VADOUVAN SPICES, CILANTRO	20
PALOURDES, QUANCIALE, TOMATE, POMME DE TERRE, POIREAU, ROUILLE, PAIN GRILLÉ CLAMS, QUANCIALE, TOMATO, POTATO, LEEK, ROUILLE, GRILLED BREAD	22
CRUDO DE THON ALBACORE, YUZU, CITRON CONFIT, JALAPENO, RIZ SOUFFLÉ, BASILIC ALBACORE TUNA CRUDO, YUZU, LEMON CONFIT, JALAPENO, PUFFED RICE, BASIL	24
SALADE DE CRABE DES NEIGES, VINAIGRETTE AU BABEURRE, KOHLRABI, ESTRAGON SNOW CRAB SALAD, BUTTERMILK DRESSING, KOHLRABI, TARRAGON	29

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

TORTELLONI FARCIS DE RICOTTA, TÊTE DE VIOLON, AMANDE  RICOTTA TORTELLONI, FIDDLEHEAD, ALMOND	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'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 