Entrées à partager

Pleurotes grillés, sauce aux poblanos, feta, tournesol, raisins - **22$**

Saumon saisi, mayonnaise aux haricots noirs, poire, coriandre - **25$**

Hiramasa, yuzu kosho, pamplemousse, fenouil, concombre - **25$**

Bœuf saisi, sauce curry, crevettes, fèves germées, carotte - **25$**

Crabe, sauce ranch, radis, rhubarbe, radicchio - **28$**

Marché

Foccacia et huile épicée - **6$**

Pain au levain du Bouillon Bilk - **7$**

Betteraves marinées, vinaigrette à la canneberge (500gr) - **8$**

Lupinis marinés (500gr) - **10$**

Bisque de homard (1L) - **15$**

Rillettes de canard et foie gras (200gr) - **20$**

Huîtres et mignonnettes maison (douzaine) - **20$**

Trois fromages et compote (300gr) - **30$**

Café Cafellini mélange espresso non moulu spécial Rhinocéros (450gr) - **19$**

De la ferme La Pelletée

Radis frais - **3$**

Tomates (200gr) - **3.50$**

Concombres (1lb) - **6$**

Sac de mesclun - **6$**

Bok Choy, sésame, gochujang, gingembre, oignon vert - **7$**

Salade de sucrine, vinaigrette au maquereau fumé, aneth, croutons - **10$**

Prêts à griller

Poulet entier bio piri-piri - **25$**

Bavette de veau à la moutarde - **30$**

Demie pieuvre, laque aigre-douce - **35$**

Côte de Bœuf pour deux, cuite sous-vide, bbq - **75$**

À côté

Brocoli du Cadet, spaetzle, labneh, pistaches (plat à poêler) - **16$**

Pommes de terre boulangères (pdt rattes, oignons caramélisés, lardons, fromage allegretto) - **16$**

Desserts

Tarte citron et noisettes - **5$**

Barre de chocolat caramel framboise et praliné aux arachides - **5$**

Gâteau au fromage - **5$**

Pot de biscuits - **8$**

Pouding au pain - **13$**

Gâteau au chocolat (pour 3) - **13$**

Crème glacée au caramel, brownies, sauce au fudge 1L - **16$**

Bouquets de fleurs LESLYLAS

chaque weekend
petit - 35$ gros - 50$

Bulles

Penedès, Brut Nature, Amaltea, Loxarel, 2016 - **34$**

VDF (Touraine), La Roue qui tourne, Marie Thibault, 2018 - **50$** (rosé)

Champagne, Brut, Blanc de Noirs, Robert Barbichon - **85$**

Rosé

IGP Méditerranée, Domaine Isle Saint-Pierre, 2019 - **25$**

VDF (Montlouis), Rosé, Ludovic Chanson, 2018 - **34$**

VDF (Touraine), Rosé, Gérard Marula, 2018 - **47$**

VDF (Ardèche), La Grenadine des Miquettes, Domaine des Miquettes, 2018 - **48$**

Toscana Rosato, Chiaroscuro, Tunia, 2016 - **52$**

Steirerland, Schi-Mi no.1, Strohmeier, 2018 - **55$**

Vino Rosato (Etna), Jeudi 15, Vino di Anna, 2018 - **63$**

Orange

Slovakia, Pinoterra, Slobodne, 2018 - **42$**

Toscana bianco, La Cerretina, Pagina, 2017 - **69$**

Blanc

Vinho Branco (Douro), O Passaro Solto, Quinta de Vale de Pios, 2018 - **35$**

Bairrada, Vinho Branco, Post-Quercus Bical, Filipa Pato, 2017 - 500ml - 36$

Alsace, Sylvaner, Jean Ginglinger, 2018 - **41$**

VDF (Roussillon), Juste Ciel, La Petite Baigneuse, 2018 - **50$**

Farnham (Qc), Le Couchant, Les Pervenches, 2018 - **58$**

California, Honeymoon, Martha Stoumen, 2017 - **77$**

Rouge

Vinos Alicante, Tragolargo, Vinessens, 2018 - **27$**

Chianti Riserva, Puro Fattoria Lavacchio, 2015 - **42$**

VDF (Roussillon), Wabi Sabi, De Mena, 2018 - **49$**

Castillon Côte de Bordeaux, Château Brandeau, 2016 - **45$**

Arbois, Le Cloussot, Michel Gahier, 2018 - **52$**

Willamette Valley (Oregon), Pinot Noir, Vincent Wine Company, 2017 - **54$**

Rosso Piceno, Di Gino, Fattoria San Lorenzo, 2016, (1.5L) - **68$**

Bières

Le brut (6%), Cidre Bouché sur Lie, 355 ml, Cidrerie Le Somnambulle, Saint-Henri, Qc - **7$**

Sure aux cerises (4%), 355 ml, Brasserie Louks, Montréal, Qc - **5$**

Limbo (0.3%), Sûre aux framboises, 330 ml, Brasserie Mikkeller, Belgique - **6$**

Monk's Stout (5.2%), 330 ml, Brasserie Dupont, Belgique - **7$**

Slo Mo (4.8%), Session IPA), 473 ml, Ma Brasserie, Montréal, Qc - **7$**

Bière de Table (4.3%), 750 ml, Brasserie Dunham, Qc - **15$**