

HUÎTRES

PLATEAU D'HUÎTRES NATURES

17⁰⁰/6 - 32⁰⁰/12

SÉLECTION SELON L'ARRIVAGE

Mignonette vinaigre de xéres et échalotes
Sauce cocktail maison et Tabasco
Quartiers de citron

HUÎTRES COMPOSÉES

10⁰⁰/3

ROCKEFELLER

Épinards crus, beurre d'herbes et citron

LONDRES

Mignonette concombre et gin Beefeater

NEW YORK

Sauce bolognaise gratinée à la M.Wells

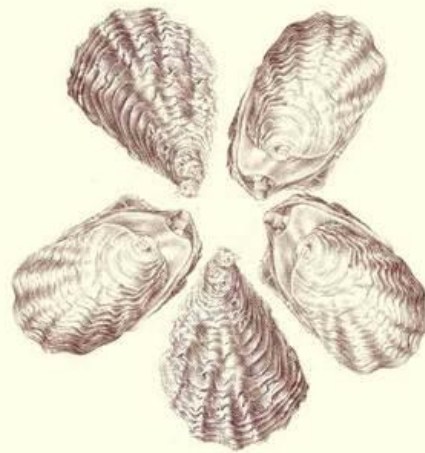
5 À HUÎTRES

SAMEDI AU MERCREDI

5 pour **8\$** de 5h à 8h

HUÎTRES DU MOMENT

Servis nature avec garnitures



ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON FAÇON HUIS CLOS	11
Vin rouge et fromage gratiné	
CROÛTON DE CHÈVRE CHAUD AU SUCRE D'ÉRABLE	12
Carpaccio de betteraves et pacanes	
MINI ST-JACQUES DE FRUITS DE MER	12
Pétoncles, crevettes, palourdes et beurre rockefeller	
SALADE DE ROQUETTE ET CHICORÉE	9
Lardons, oignons caramélisés, pacanes et vinaigrette aux herbes	

PLATEAUX

LA MER	28
Tartare de saumon, St-Jacques, huîtres natures et composées	
TERRE ET MER	28
Tartare de saumon et tartare de boeuf avec leurs garnitures	
LES CHARCUTERIES	26
Mousse de foie gras, riellette de porc IFB, copa, jambon séché Saucissons de la réserve du Comptoir et garnitures maison	
LES FROMAGES	22
Trio de fromages selon les arrivages et garnitures maison	
CHARCUTERIES & FROMAGES	30
Mousse de foie gras, riellette de porc IFB, Saucissons du Comptoir Copa, jambon séché, garnitures maison et deux fromages	



PLATS

NOTRE TARTARE DE SAUMON	18
Mangue, fruits de la passion, gingembre, sauce soya et sésame	
NOTRE TARTARE DE BOEUF	18
Espuma de parmesan, huile de truffe, olives Kalamata et roquette	
HOT DOG "ILS EN FUMENT DU BON"	14
Saucisse de porc et smoked meat Dijonnaise maison, choucroutte et salade	
JOUE DE BOEUF BRAISÉE	18
Écrasé de pommes de terre, lardons et choux de Bruxelles	
MAC & CHEESE	15
Mélange de fromages maison et son croquant	
LA TARTIFLETTE	16
Sauce crème sûre et vin blanc, pommes de terre et échalotes Lardons et fromage à raclette sur pâte à pizza maison	
LA FORESTIÈRE	17
Poêlée de champignons, ail, fines herbes et huile de truffe Roquette et copeaux de parmesan sur pâte à pizza maison	

DESSERT

MI-CUIT DE CHOCOLAT	8
Gelato à la vanille Vincenzo	



ROUGES

Graffigna Centenario Valle del Tulum 2012, San Juan Arg	Shiraz	35		8
Villa d'orta Somontano Joven 2012, Aragon Esp	Tempranillo	37		
The Wine Love Gran Cerdo 2013, Rioja Esp	Tempranillo Graciano	39	🍷	
Mark West 2013, California É-U	Pinot noir	41		9
Virgile Joly rouge 2011, Languedoc Fra	Syrah Grenache Cinsault Carignan	43	🍷	10
Brancott Estate 2013, Marlborough N-Z	Pinot Noir	45		
La Vista Côtes du Roussillon Villages 2012, Roussillon Esp	Grenache Syrah Mourvèdre	47	🍷	
Sesterzio Gaudium Valtelina 2012, Lombardie Ita	Nebbiolo	49	🍷	
Classe VDF 2012, Languedoc Fra	Carignan Mourvedre Syrah	50	🍷	
Domaine Chapelle Bourgogne 2010, Bourgogne Fra	Pinot noir	51	🍷	
La Mouline Moulis-en-Medoc 2003, Bordeaux Fra	Cabernet-sauvignon Merlot	55	🍷	
Angiolino Maule Rosso Masieri 2013, Venetie Ita	Cabernet Merlot Takai Rosso	57	🍷	
Charlie Barra Mendocino 2009, Californie É-U	Zinfandel	58	🍷	
Beaver Creek Lake County 2008, California É-U	Cabernets Merlot Petite Syrah	60	🍷	
Laurent Martray Brouilly 2011, Beaujolais Fra	Gamay	61	🍷	
Entrefaux Croze-Hermitage 2011, Rhône Fra	Syrah	62	🍷	
Château les Mangons Sainte-Foy-Bordeaux 1999, Bordeaux Fra	Merlot Cabernets	64	🍷	
Lieu dit Santa Ynez 2010, Californie É-U	Cabernet franc en carbo	67	🍷	
Bergevin Lane Wild Child 2010, Washington É-U	Merlot	73	🍷	
Château l'Armont St-Émilion grand cru 2010, Bordeaux Fra	Merlot	89	🍷	
Camille Giroud Volnay 2011, Bourgogne Fra	Pinot noir	95	🍷	
MAGNUM Sauvè de citerne VDF 2012, Languedoc Fra	Mourvedre Syrah Grenache	70	🍷	

BLANC

Graffigna Centenario Velle Tulum 2013, San Juan Arg	Pinot grigio	35		8
Négondos cuvée St-Vincent 2012, Laurentides Qué	Cayuga Geisenheim	36	🍷	
Badenhorst Curator 2013, Swartland Afr	Chardonnay Viognier	39	🍷	9
Petite Perrière 2013, Loire Fra	Sauvignon blanc	41	🍷	
Charles Smith Kung fu girl Walla Walla valley 2013, Washington É-U	Riesling	44	🍷	
McMannis family vineyard 2012, Californie É-U	Viognier	49	🍷	
Bernhard & Reibel 2012, Alsace Fra	Sylvaner	50	🍷	
Saturne blanc Saint-Saturnin 2010, Languedoc Fra	Granache blanc Marsanne	52	🍷	
La Bella Fernanda Rioja 2011, Rioja Esp	Tempranillo blanc	56	🍷	
Camille Giroud Bourgogne (Meursault) 2011, Bourgogne Fra	Chardonnay	64	🍷	
Nikolaihof Hefeabzug 2013, Wachau Aus	Grüner Veltliner	66	🍷	
Marcel Deiss Schoffweg 1er Cru 2009, Alsace Fra	Riesling	68	🍷	

ROSÉ

Marqués de Cacères 2013, Rioja Esp	Tempranillo	36		8
------------------------------------	-------------	----	--	---

BULLES

Parès Baltà Cava Brut, Catalogne Esp	Parellada Xare-lo Maccabeo	41		9
Bele Casel Asolo Prosecco Superiore, Vénétie Ita	Glera	48	🍷	
Cascina Chicco Brut Zero Rosato, Piemont Ita	Nebbiolo	56	🍷	
Agusti Torello Mata Brut Cava rosat 2011, Catalogne Esp	Trepas	59	🍷	
Mumm Brut rosé, Californie É-U	Pinot noir Chardonnay	65	🍷	
Paul Goerg blanc de blanc brut, Champagne Fra	Chardonnay	87	🍷	
Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne Fra	Pinot noir Pinot meunier Chardonnay	94	🍷	
Ruppert-Leroy Fosse Grely, Champagne Fra	Pinot noir Chardonnay	112	🍷	
Pol Roger brut, Champagne Fra	Pinot noir Chardonnay Pinot meunier	120	🍷	

- 🍷 Importation Privée
- 🍷 Vin Bio : Vignes cultivées sans pesticide
- 🍷 Vin de culture Bio-dynamique
- 🍷 Vin naturel sans ajouts lors de la vinification

Demandez à votre serveur pour des recommandations
Les millésimes peuvent varier selon les arrivages
Taxes en sus

COCKTAILS CLASSIQUES

*Consultez la marquise ou la carte des spiritueux pour les créations du moment

WHISKEY SOUR - Verre Marie-Antoinette	9
Bourbon Jim Beam, mélange sour maison, sirop simple Blanc d'oeuf, angostura bitters et zeste de citron.	
MOJITO - Verre highball	9
Rhum Havana Club Blanco, menthe, jus de lime, sirop simple et soda.	
BLOODY CAESAR - Verre highball	10
Absolut Cilantro Clamato, jus de citron Mélange d'épices maison, concombre et cornichon.	
LONG ISLAND ICED TEA - Verre highball	10
Vodka, rhum, gin, tequila, Cointreau Mélange sour maison, sirop simple, cola	
SAZERAC - Verre old fashion	12
Cognac, Rye, sirop simple, Peychaud's et Angostura bitters Le tout, rincé à l'Absinthe.	
SOUTH SIDE - Verre high ball	10
Gin, mélange sour maison, sirop simple et feuilles de menthe	
NEGRONI ROSÉ - Verre old fashion	14
Gin Citadelle, Vermouth Cocchi Rosaro Apérol et bitter à la lavande	
MARGARITA - Verre Marie-Antoinette	10
Téquila Sauza Bleue, Patron Citronge, Cointreau, Mélange sour et sirop simple	



BIÈRES EN BOUTEILLE

Moosehead , Lager 5%, Moosehead	4 ⁷⁵
Beck's sans alcool , Lager, 0%, Labatt	4 ⁷⁵
Blanche de Chambly , Blanche belge, 5%, Unibroue	6 ⁵⁰
La Fin du Monde , Triple fermentation, 9%, Unibroue	6 ⁵⁰
Cheval Blanc , Blanche, 5%, Brasseur RJ	6
Éphémère , Blanche aux fruits, 5.5%, Unibroue	6 ⁵⁰
McAuslan Abricot , Bière de blé à l'abricot, Brasserie McAuslan	6
McAuslan IPA , India Pale Ale, Brasserie McAuslan	6
Maudite , Bière d'abbaye, 8%, Unibroue	6 ⁵⁰
Carlsberg , Pils 5%, Carlsberg	6 ⁵⁰
Coup de Grisou , Bière sur levure de type ale, 5%, Brasserie McAuslan	6 ⁵⁰
Corona, Lager , 4.6%, Labatt	6 ⁵⁰
Broken 7 , Ale blonde, 5%, Bière Brisset 500ml	8

BIÈRES EN FÛT

Labatt 50 , Ale 5%, Labatt	6 ²⁵
McAuslan Cream Ale , Ale 5%, brasserie McAuslan	6 ²⁵
Carlsberg , Pilsner 5%	6 ⁵⁰
Griffon Blonde , Ale blonde, 5%, brasserie McAuslan	6 ²⁵
Griffon Rousse , Ale rousse, 4.5%, brasserie McAuslan	6 ²⁵
Cidre Michel Jodoin , Cidre 6.4%, cidrerie Michel Jodoin	8
Hoegaarden , Bière blanche de blé belge, 5%	7 ⁷⁵
Stella Artois , Pilsner blonde, 5.2%	7 ⁷⁵
Honker's Ale , English style bitter, 4.3%	8
Guinness , Stout, 4.2%	8

