

COCKTAILS SIGNATURES

Ô MER

Plantation 3 étoiles,
Branca-Mentha,
purée d'ananas, citron,
bitter vanille

12

LA MONACO

Tanqueray Ten, Aperol,
citron, orgeat

12

LE POËTE

Chartreuse, St-Germain,
Carpano Bianco, tonic

14

3RD FLIGHT

No.3 London Gin ,
Amaro Montenegro, Luxardo,
citron

14

SPALIÉ PARIS

Belvedere, Cocchi Rosa,
clémentine, basilic, soda

12

LA REVOLUZIONE

Talisker 10, grand marnier,
angoustura, citron

12

RED FOX

Cazadores Reposado,
Fernet-Branca, orgeat,
café infusé à froid,
bitter chocolat

14

ALONG THE WATCHTOWER

Plantation 5 ans,
Vermouth Amaro, sucre,
bitter agrume

12

LE MUSÉ

Hennessy VS,
Cocchi Barolo Chianto,
bitter orange

14

TAINTED LOVE

Glenmorangie, Amaretto,
citron, sucre

14

APERITIVO DI PIENDMONTE

11⁰⁰

CARPANO BIANCO

Soda

COCCHI BAROLO CHIANTO

Tonic citron

COCCHI ROSA

Tonic méditerranéen

COCCHI VERMOUTH AMARO

Prosecco

CARPANO FORMULA ANTICA

Tonic indien

SHARING IS CARING

PUNCH

PARISIEN VODKA PUNCH

Ketel One Citroen, St-Germain, citron, sucre, prosecco
70 / 130

MÉDITERRANÉEN GIN PUNCH

Citadelle, Campari, citron, orange, sucre
70 / 130

BARBADOS RHUM PUNCH

Plantation 3 Étoiles, Dry Curacao, citron, lime, sucre
70 / 130

CARAFE

OLD-FASHIONED

Bulleit Bourbon, sucre, bitter aromatique
65

NEGRONI

No.3 London Gin, Campari, Carpano Formula Antica
65

MANHATTAN

Buffalo Trace, Carpano Formula Antica, bitter américainre
65

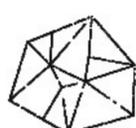
PICHET

T&T

Tanqueray Rangpur, Luxardo, citron, sirop de tonic maison,
soda méditerranéen
35

POMEGRANATE

Belvedere, Dry Curacao, grenade, orange, menthe
35



HUÎTRES FRAÎCHES

Sélection d'huîtres de la côte Est.

6 unités / 18

12 unités / 35

FLEURS DE COURGETTE FRITES – 12

Ricotta, basilic, coulis de poivron, tomates confites

TARTARE DE BOEUF – 15

Pomme paille, câprons, micro-pousses, crostini

TATAKI DE CERF – 16

Petits fruits, carminée, oseille, oignons croustillants

TRUITE DU QUÉBEC MI-FUMÉ – 14

Curry rouge, érable, yogourt, brocolis grillé, poireaux, raisins frais

PIEUVRE GRILLÉE – 16

Tomates confites, olives noires rôties, amandes épicées, yogourt

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC – 15

Fromage du Québec, tatin de jaune délicieuse au safran, noisettes épicées

PARFAIT DE FOIE GRAS – 20

Beignes aux épices, figues, tuile au caramel salé, mangue au curry

Plats

RABLE RÔTI ET CROQUETTE DE LAPIN DE STANSTEAD – 28

Pleurotes, bleues, carottes, moutardes

CÔTE DE BOEUF BRAISÉ – 30

Oeuf frit, épinard, betterave saucisson

STEAK D'ONGLET GRILLÉ, QUEUE DE HOMARD – 45

Sauce madère et vanille, fleur d'ail, asperges

CÔTE DE VEAU GRILLÉE – 40

Champignons sauvages, pois sucrés, échalotes confites, raviolis du moment

PÉTONCLES, SHIITAKE – 32

Choux fleur fumé , poire, riz interdit, beurre noisette

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES – 24

Asiago, pois sucrés, crème truffé, pacanes, sauge

POISSON DU JOUR

Desserts

MOUSSE CHOCOLAT MANJARI, BROWNIE – 10

Sorbet goyave & jalapeño , baies du Québec , chips bleuet

CLAFOUTIS CAMEL DÉMÉRARA – 10

Glace au pop corn , gelée pomme verte et fruit de la passion , cracker jack noix de cajou