



TAPAS • BAR • TRAITEUR

MENU

Huître fraîche (6) Mignonette maison, quartier de citron	18	Dumplings à l'agneau (6) Agneau, gingembre, sauce teriyaki	18
Salade du chef 🍴 Mesclun, concombre, tomate, vinaigrette sésame et miso	10	Mac 'n' cheese cochon Chorizo poêlé, oignons verts, sauce béchamel, cheddar vieilli	19
Frites à l'huile de truffe et parmesan 🍴 Servies avec mayo épicée	14	Calmars frits Servis avec mayo épicée	17
Tataki de thon Thon Ahi avec croute de sésame, pois au wasabi concassé, mayo wasabi-lime, micro-herbes et Togorashi	24	Tartare de bœuf Bœuf, câpres, persil, moutarde à l'ancienne, huile infuse au romarin, cornichons, oignons caramélisés au saké, croutons	24
Poutine Général Tao Frites, fromage en grains, morceaux de poulets panés, sauce maison style Général Tao	19	Poutine filet mignon Frites, fromage en grains, champignons blancs, oignons sautés, demi-glace, filet mignon	29
Edamames à l'huile de truffe 🍴 Parmesan, fleur de sel, oignons frits et Togarashi	14	Crevettes d'Argentine à l'ail (6) Basilic Thai, purée de patates douces	22
Bouchées bouche-bée au crabe (4) Crabe des neiges, goberge, cheddar, oignons verts et rouges, mayo épicée, chips de wonton	16	Pieuvre grillée Purée de carotte, oignon rouge mariné, mizuna rouge	34
Tartare de saumon Bêtise Saumon frais, Rice Krispies, tomates en dés, tobiko, oignons verts, mayo épicée, avocat, sauce teriyaki, chips de wonton	24	Roi de la Mer Huîtres fraîches (6), tartare de saumon, bouchées bouche-bée au crabe, tataki de thon, pieuvre grillée	110
Choux fleurs frits 🍴 Choux fleurs marinés, tempura, mayo à l'ail	17		

VIANDES

Carré d'agneau grillé Épices à steak, curry de Madras et légumes poêlés, purée de pomme de terre	45/88
Steak frites (14oz) Contre-filet AAA, sauce au poivre maison et frites	45
Steak de Rib Eye (20oz) Légumes du jour, purée de pomme de terre, sauce au poivre maison	65
Côte de bœuf (50oz)	PM
EXTRAS	
Frites maison	9
Foie gras	20
Crevettes (6)	16
Légumes du jour	10
Champignons sautés à l'ail	4
Chimichurri	4
Huile de truffe	5
Chips de Wonton/croutons	3

DESSERTS

Bueno frit Crème glacée vanille, Amarula, ganache de chocolat et noisettes	12
Crème brûlée Saveur du moment	12
DIGESTIFS & CAFÉS	
Espresso	4
Américano	5
Café-latté	6
Capuccino	6
Hot shot	8
Café alcoolisé	12
Amarula	9
Baileys	9
Frangelico	9
Grand Marnier	9
Southern Comfort	9
Tia Maria	9



TAPAS • BAR • TRAITEUR

À BOIRE

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Budweiser	8
Corona	10
Corona Sunbrew (sans alcool)	9

EN FÛT

20 OZ

PICHET

Archibald Chipie (Rousse)	9	26
Archibald Matante (Blonde)	9	26
Archibald Belle-Mère (IPA)	9	26
Archibald Joufflue (Blanche)	9	26
Stella Artois	10	29

BULLES

Fiol Prosecco Italie, Vénétie	11/49
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, France	200
Veuve Clicquot Brut Champagne, France	220
Veuve Clicquot Rich Champagne, France	240
Dom Pérignon Brut Champagne, France	550

BOISSONS

Boissons gazeuses Coke, 7Up, thé glacée, San Pellegrino	3.50
Boissons Jus, limonade, Shirley Temple	3.50/4

COCKTAILS MAISON

Clear Sangria Vin blanc, Peach Schnapps, ginger ale, fraises, litchi, orange, menthe	14/39
Unicorn Basil Smash Gin Botanist, basilic, sirop de licorne, jus de citron	15
Pisco Sour Pisco El Gobernador de Torres, jus de lime, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura	14
Christmas Mojito Bacardi, rhum Diplomatico, menthe, sirop simple, jus de lime, fraises, litchi, soda	14
Mai Tai Rhum Diplomatico, Havana Club Anejo, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime, amers	14
Old Fashioned Bêtise Buffalo Trace, Scotch Glenmorangie, sirop simple, Chambord, amers Regan's	16
Bacon Bloody Caesar Vodka Belvedere, Clamato, tabasco, sauce Worcestershire, poivre, épices à steak, bacon	16
Bêtise-O-Tea RM VSOP, thé glacé aux pêches, jus de citron	15
Ginermelon Romeo, cointreau, jus lime, Red Bull Red Edition melon d'eau et soda	15
Peachtini Ciroc pêche, Peach Schnapps, jus d'orange	16

Versions sans alcool aussi disponible

Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Red Edition	6
---	---

