Oregon

Pain bâtard, beurre de maïs 6$

Frite BBQ, mayo Rouille 8$/13$

Laitues d'hiver, vinaigrette green goddess, croûtons, pecorino 21$

Choux de Bruxelles, vinaigrette au miel, chapelure, foie gras 18$

Mousse de foie de volaille, miel, pain au lait 15$/24$

Churros aux tomates, guanciale, Louis d'Or, mayo anchois 21$

Champignons frits, sauce romesco épicée, cerfeuil 22$

Bar rayé du N-B, fumet, biquinos, radis melon, basilic thaï 27$

Dumplings au porc, bouillon aigre-doux, bok choy, Nuoc-mâm 30$

Cavatelli di ricotta al Ragù, Alfred le Fermier grand cru 38$

Truite Kenauk, sauce courge-miso, fenouil, guajillo 51$

Poitrine de canard, sauce foyot, topinambours, shiitakes 49$

Onglet de boeuf char-siu, patate hashbrown, sauce aux poivres 55$

Côte de veau, pappardelle, moules, nduja 95$/115$

Mille-feuille au bleu d'Élisabeth, poires, mascarpone 21$

Kouign amann, sucre d'érable, Dulce de leche 18$

Baba aux cerises macérées, crémeux estragon, sésame noir, sarrasin 18$

Cocktails

Vieux Frère 20$
Calvados, Rye Whisky, Desrochers Vert de Miel, mélisse, amer aux noix de grenoble

Kimono 18$
Hendrick's, Good Day Soju Litchi, concombre

Yuzual Suspect 18$
Blended Scotch, Amaro Nonino, Campari, Yuzu

Señor Sureau 18$
Vodka Absolut Tabasco, St-Germain, Mezcal, pamplemousse

Martini All-dressed 22$
Gin The Botanist, Ancho Reyes, Manzanilla Fina, saumure et huile d'olive

Menta e Carciofo
Doragrossa, Cynar,
miel, gingembre, lime
17$

Bières

Labatt 50 (pression) 12$
Ale blonde

Guinness (pression) 14$
Split the G

Miller High Life 11$
Champagne of Beers

Corona 11$
Servie avec une lime

Herman Helia 11.5$
Helles (Lager pâle d'inspiration Allemande)

Herman Azura 11.5$
Pale Ale bien houblonnée

Sans alcool

Mocktails

Le Rita 13$
Tequila 0%, sirop à l'hibiscus, lime, fruit de la passion, sumac

Virgin Mary 14$
Jus de tomate, jus de céleri, raifort, sauce soya

Bières

Corona Sunbrew 9$
Lager sans alcool

Guinness 0% 10$
Stout sans alcool