

OREGON

Pain bâtard de chez Automne, beurre à la courge 8

Frite BBQ, Rouille 7 / 11

Huîtres sauvages au BBQ, beurre de poulet 20

Céleri-rave comme une carbonara 18

Mousse de foie de volaille, miel, pain au lait 14 / 23

Poireaux, pesto racine de persil, huîtres pochées, sake kasu 25

Boeuf cru, harissa, yogourt fouetté, concombres 28

Espadon grillé, salsa macha, celtuce 29

Brochettes de poulet Tare, peanut crunch, coriandre 26

Dumplings au porc, bouillon aigre-doux, bok choy, Nuoc-mâm 26

Gnocchi frits, relish de chanterelle, Alfred le Fermier 29

Pappardelle al mattarello, agneau, piments, pecorino 38

Omble chevalier, sauce Colbert, guanciale, œufs de saumon 44

Schnitzel de poulet, anchoinnoise, fenouil 34

Onglet Char siu, pommes Boulangère, sauce aux poivres 47

Mille-feuille au bleu d'Élisabeth, poires, mascarpone 20

Gâteau glacé aux noisettes, diplomate au whisky 16

Kouign amann, sirop d'érable, Dulce de leche 16

****Prière de nous faire part de toutes vos allergies****

OREGON

Pain bâtard de chez Automne, beurre à la courge 8

Frite BBQ, Rouille 7 / 11

Huîtres sauvages au BBQ, beurre de poulet 20

Céleri-rave comme une carbonara 18

Mousse de foie de volaille, miel, pain au lait 14 / 23

Poireaux, pesto racine de persil, huîtres pochées, sake kasu 25

Boeuf cru, harissa, yogourt fouetté, concombres 28

Espadon grillé, salsa macha, celtuce 29

Brochettes de poulet Tare, peanut crunch, coriandre 26

Dumplings au porc, bouillon aigre-doux, bok choy, Nuoc-mâm 26

Gnocchi frits, relish de chanterelle, Alfred le Fermier 29

Pappardelle al mattarello, agneau, piments, pecorino 38

Omble chevalier, sauce Colbert, guanciale, œufs de saumon 44

Schnitzel de poulet, anchoinnoise, fenouil 34

Onglet Char siu, pommes Boulangère, sauce aux poivres 47

Mille-feuille au bleu d'Élisabeth, poires, mascarpone 20

Gâteau glacé aux noisettes, diplomate au whisky 16

Kouign amann, sirop d'érable, Dulce de leche 16

****Prière de nous faire part de toutes vos allergies****

Cocktails

Señor Sureau 18

Vodka Stoli, Saint-Germain, Mezcal, pamplemousse

Jimmy Buffett 18

Tequila 1800 blanco, Mandarine Napoleon, lime, hibiscus, sumac

Kimono 18

Hendrick's, Good Day Soju Litchi, concombre

The Yuzual Suspect 18

Blended Scotch, Amaro Nonino, Campari, Yuzu

Davey Jones 18

Rum Barbancourt, Cirka Fruit de la passion, Pierre Ferrand Dry Curaçao, bière de gingembre

Bières

Corona 10

servie avec une lime

Guinness 12

Split the G

Miller High Life 10

Champagne of Beers

Avant-Garde Fashionista 13

IPA un peu New England

Avant-Garde Doux Bisous 13

Blanche au jasmin et lime kaffir

Avant-Garde Hochelaga Sunset 13

Cold IPA

Labatt 50 (pression) 11

Ale blonde

Lefol Farmhouse 2025 (750ml) 40

Style Saison Américaine, élevé en barrique de Chardonnay

Sans alcool

Margarita Melon 14

Tequila 0%, lime, melon, piment

Royal Hawaiian Hotel 14

Gin 0%, grenadine, canneberge, bière de gingembre

Corona Sunbrew 9

Lager 0%

Cocktails

Señor Sureau 18

Vodka Stoli, Saint-Germain, Mezcal, pamplemousse

Jimmy Buffett 18

Tequila 1800 blanco, Mandarine Napoleon, lime, hibiscus, sumac

Kimono 18

Hendrick's, Good Day Soju Litchi, concombre

The Yuzual Suspect 18

Blended Scotch, Amaro Nonino, Campari, Yuzu

Davey Jones 18

Rum Barbancourt, Cirka Fruit de la passion, Pierre Ferrand Dry Curaçao, bière de gingembre

Bières

Corona 10

servie avec une lime

Guinness 12

Split the G

Miller High Life 10

Champagne of Beers

Avant-Garde Fashionista 13

IPA un peu New England

Avant-Garde Doux Bisous 13

Blanche au jasmin et lime kaffir

Avant-Garde Hochelaga Sunset 13

Cold IPA

Labatt 50 (pression) 11

Ale blonde

Lefol Farmhouse 2025 (750ml) 40

Style Saison Américaine, élevé en barrique de Chardonnay

Sans alcool

Margarita Melon 14

Tequila 0%, lime, melon, piment

Royal Hawaiian Hotel 14

Gin 0%, grenadine, canneberge, bière de gingembre

Corona Sunbrew 9

Lager 0%