

ENTRÉES/ APPETIZERS

- Panier de Frites** 6
Frites maison au bois de pommier, mayonnaise érable & romarin
Basket of fries
Home made french fries, apple wood, maple and rosemary mayonnaise
- Nachos Classique** 16
Chips de maïs, salsa, fromage tex mex, piments, olives, oignons et crème sûre
Classic Nachos
Corn chips, salsa, tex-mex cheese, peppers, onions, olives and sour cream
- Poké Nachos** 21
Chips de Taro, poké de thon asiatique, salsa fresca d'ananas, coriandre et lime
Poke Nachos
Taro chips, Asian tuna poke, pineapple salsa, coriander and lime
- Ailes de Canard** 6/11 ou 12/17
Érable & Romarin ou Buffalo
Duck Wings
Maple-Rosemary or Buffalo
- Carpaccio de Wyagu** 16
Carpaccio de boeuf wagyu australien vieilli, mayonnaise wafu, copeaux de parmesan, noix de pin torréfiées et bébé roquette
Wagyu Carpaccio
Carpaccio of wagyu Australian aged beef, wafu mayonnaise, parmesan shavings, torrefied pine nuts and baby arugula
- Baluchon d'escargot** 10
Feuilleté d'escargots sautés en sauce crémeuse, roquette et parmesan
Snail Bundle
Pastry puff of snails sautéed in a creamy sauce with arugula and parmesan
- Le Calmar Livernois** 14
Steak de calmar géant frit et sauce puttanesca relevée
Livernois Squid
Giant fried squid steak with spicy puttanesca sauce
- Fondue Migneron** 14
Fondue au fromage Migneron maison au canard confit et poireaux
Migneron Fondue
Home made Migneron cheese fondue, duck confit and leeks

- Choux de Bruxelles & Bacon** 10
Choux de bruxelles sautés, bacon de bacon de bajoue de porc et réduction balsamique
Brussels Sprouts & Bacon
Sautéed brussel sprouts, pork jowl bacon and balsamic reduction
- Satays de Canard** 11
Brochettes de poitrine de canard grillées marinade asiatique
Duck Satays
Grilled duck breast skewers and asian marinade
- Os à Moelle de Bison** 12
Os à moelle de bison rôti, rémoulade de céleri-rave et pain campagnard rustique
Bison Marrow Bone
Roasted bison marrow bone, celeriac remoulade and rustic bread
- Brie Fondant** 14
Fromage brie fondant, mélange de noix, petits fruits séchés et laque à l'érable
Melting Brie
Melting Brie cheese, nut mix, dried berries and a touch of maple syrup
- Oignon Géant** 10
Rondelles d'oignons géantes en panure panko et rouille au safran
Giant Onion
Giant onion rings in panko batter with saffron rouille
- Hummus maison du moment** 10
Hummus assaisonné selon l'humeur du chef et chips de taro
Hummus of the moment
Homemade hummus seasoned with the Chefs feeling and taro chips
- Crevettes Épicées** 14
Crevettes d'Argentine frites en panure tempura épicé et mayonnaise au citron
Spicy Shrimps +3\$
Fried Argentina shrimps in a spicy tempura batter and lemon mayonnaise
- Gravlax de Saumon** 14
Gravlax de saumon au gin & fenouil, rémoulade de céleri-rave, blinis et chantilly aux agrumes
Salmon Gravlax +3\$
Gin and fennel salmon gravlax, celeriac remoulade and citrus chantilly

PLATS SIGNATURE SIGNATURE DISHES

- Pieuvre & Frites** 29
Tentacules de pieuvre au vin blanc grillées, coulis de poivrons rouges grillés, frites de légumes-racine et verdurette
Octopus & Fries
White wine grilled octopus tentacles, grilled red pepper coulis. Served with roots vegetables fries and salad
- Pain de viande asiatique** 19
Pain de viande aux saveurs japonaises, croûte de nori, nouilles Soba aux thé vert légumes asiatiques sautés
Asian Meatloaf
Japanese flavored meatloaf, nori crust, green tea Soba noodles and sautéed asian vegetables
- Ris & Moelle** 35
Ris de veau poêlé, os à moelle de bison rôti, sauce piccata, purée de panais et légumes de saison poêlés
Bone Marrow & Sweetbread
Seared veal sweetbread, roasted bison bone marrow, piccata sauce, parsnip puree and seared seasonal vegetables
- Pot Pie Livernois** 16
Pâte Brisée maison, crémeuse de poulet, pomme de terre, brunoise de carottes, poireaux et pois sucrés
Livernois Pot Pie
Home made short pastry, chicken creamy sauce, potatoes, carrots and leeks brunoise and sweet peas
- Cowboy de Bison** 54
Steak cowboy de bison (18oz) frotté aux épices Livernois, sauce aux bleuets sauvages, pommes de terre grelots de l'Île d'Orléans au gras de canard et fleur de sel et légumes de saisons poêlés
Bison Cowboy
Bison cowboy steak (18oz) rubbed with Livernois spices, wild blueberry sauce, Île d'Orléans small potatoes cooked in duck fat and fleur de sel served with seared seasonal vegetables
- Shorts Ribs de Boeuf Coréen** 27
Shorts ribs de boeuf braisés et laqués à la sauce coréenne, nappés de croquant au sucre d'érable, servi avec purée de panais et légumes asiatiques
Korean Beef Short Ribs
Braised beef short ribs with Korean sauce, topped with crunchy maple sugar. Served with parsnip puree and asian vegetables
- Saumon glacé à l'érable** 27
Pavé de saumon à l'érable et gingembre grillé sur planche de cèdre, sauce crémeuse à l'ail, rémoulade de céleri-rave et légumes de saison poêlés
Maple Glazed Salmon 27\$
Maple and ginger glazed salmon grilled on a cedar plank. Served with creamy garlic sauce, celeriac remoulade and seared seasonal vegetables
- Riz frit Honolulu** 19
Riz frit, oeuf, poulet, légumes croquants, ananas et herbes fraîches servi dans son bol d'ananas
Honolulu Fried Rice
Fried rice, egg, chicken, crunchy vegetables, pineapple and fresh herbs. Served in a pineapple bowl

PUB & CIE

- Cheeseburger Livernois** 18
Pain brioché, boulette de boeuf aux épices de Montréal, mayonnaise érable & romarin, bacon de bajoue de porc fumé, laitue, tomate, oignon, Servi avec frites et verdurette
Livernois Cheeseburger
Brioche bread, Montreal spices beef patty, maple & rosemary mayonnaise, smoked pork jowl bacon, lettuce, tomato and onion. Served with fries
- Burger Végétarien** 18
Boulette végétarienne, mayonnaise au citron, julienne de betteraves et roquette. Servi avec frites et verdurette
Veggie Burger
Veggie bread, veggie patty, lemon mayonnaise, beets julienne and arugula. Served with fries
- Burger de Canard** 19
Pain brioché, boulette de canard grillé, oignons caramélisés au vinaigre de framboise, fromage de chèvre, confit de canneberges, julienne de betteraves et roquette
Duck Burger
Brioche bread, grilled duck patty, caramelized onions with raspberry vinegar, goat cheese, cranberry confit, beets julienne and arugula. Served with fries.
- Lobster Roll** 21
Pain brioché aux herbes, mélange de homard, mayonnaise au citron et légumes corquants, bébé roquette. Servi avec frites et verdurette
Lobster Roll
Herbs brioche bread, lobster, lemon mayonnaise, crispy vegetables and baby arugula
- Poutine Régulière** 15
Frites maison au bois de pommier, cheddar en grains de la fromagerie Perron et sauce brune
Regular Poutine
Homemade fries steamed with apple wood, Perron cheddar curds and gravy
- Poutine au Canard** 18
Frites maison, sauce au foie gras, cheddar en grains Perron, saucisse au canard et canneberges.
Duck Poutine
Homemadefries, gravy with a foie gras base, Perron cheddar curds, duck and cranberry sausage
- Poulet Général Tao** 20
Riz basmati parfumé, pépites de poitrines de poulet croustillantes, sauce Général Tao maison et légumes asiatiques sautés
Général Tao Chicken
Basmati rice, crispy chicken bites, General Tao sauce and asian sautéed vegetables

- Cuisse de canard confite** 18
Cuisse de canard confite aux épices Livernois, pommes de terre grelots au gras de canard et légumes de saison poêlés
Confit Duck Leg
Confit duck leg with Livernois spices, small potatoes cooked with duck fat and seared seasonal vegetables
- Steak du Boucher** 27
Coupe du boucher grillé, servi avec sauce poivrée, frites et légumes du moment poêlés
Butcher Steak
Grilled butcher steak served with peppercorn sauce, fries and seasonal seared vegetables
- Fish & Chips** 19
Morue Canadienne (6oz) frite en panure à la bière, Servi avec frites et sauce tartare
Fish & Chips
Canadian Cod (6oz) with beer batter. Served with fries and tartare sauce
- Salade Niçoise** 19
Mélange de laitue, vinaigrette à l'érable, steak de thon en marinade asiatique, oeuf mimosa, tomate raisin, olive Kalamata, pommes de terre grelot sautées, oignons et haricots verts
Nicoise Salad
Lettuce mix, maple dressing, tuna steak with asian marinade, devilled egg, grape tomatoes, Kalamata olives, sautéed small potatoes, onion and green beans
- DESSERTS**
- Pouding chômeur** 10
Pouding chômeur à la IPA, crème glacée à la vanille française et caramel fleur de sel
Pouding Chômeur
Pouding chômeur made with IPA beer, french vanilla ice cream and salted caramel
- Crème brûlée au merisier** 9
Crème brûlée au sirop de merisier Québécois
Cherrywood Crème Brûlée
Quebec cherrywood syrup crème brûlée
- Mi-cuit au Butterscotch** 11
Moelleux au coeur fondant de butterscotch, crème glacée et coulis de caramel
Butterscotch lava cake
Half-cooked butterscotch cake with ice cream and caramel