



ENTRÉES

PANIER DE FRITES	6
Frites maison au bois de pommier, mayonnaise érable & romarin FRITES DE LÉGUMES RACINES +3	
BASKET OF FRIES	
Homemade french fries, apple wood, maple-rosemary mayonnaise ROOT VEGETABLES FRIES +3	
NACHOS CLASSIQUE	18
Chips de maïs, sauce fromage et jalapenos, salsa, fromage tex-mex, poivrons, oignons rouges, olives Kalamata, crème sûre et guacamole	
CLASSIC NACHOS	
Corn chips, jalapenos and cheese sauce, salsa, tex-mex cheese, peppers, red onions, Kalamata olives, sour cream and guacamole	
POKÉ NACHOS	21
Chips de Taro, poké de thon au sésame, salsa fresca d'ananas, sauce au yogourt & avocat	
POKE NACHOS	
Taro chips, Asian tuna poke, pineapple salsa, yogurt sauce & avocado	
AILES DE CANARD	(6)/11 (12)/17
Érable & Romarin ou Buffalo	
DUCK WINGS	
Maple-Rosemary or Buffalo	
CARPACCIO DE WAGYU	18
Carpaccio de boeuf wagyu australien vieilli, mayonnaise wafu, copeaux de parmesan, noix de pin torréfiées et bébé roquette	
WAGYU CARPACCIO	
Australian wagyu beef carpaccio, wafu mayonnaise, parmesan shavings, torrefied pine nuts and baby arugula	
BALUCHON D'ESCARGOTS	11
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	16
Fondue maison au fromage Migneron, canard confit et poireaux	
MIGNERON FONDUE	
Homemade Migneron cheese fondue, duck confit and leeks	
CHOUX DE BRUXELLES & BACON	10
Choux de bruxelles sautés, bacon de bajoue de porc et réduction balsamique	
BRUSSELS SPROUTS & BACON	
Sautéed brussel sprouts, pork jowl bacon and balsamic reduction	
OS À MOELLE	13
Os à moelle rôti, rémoulade de céleri-rave et pain campagnard rustique	
MARROW BONE	
Roasted marrow bone, celeriac remoulade and rustic bread	
BRIE FONDANT	15
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	
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 Chef's feeling and taro chips	
CREVETTES ÉPICÉES	10
Crevettes d'Argentine frites en panure tempura épicée et mayonnaise épicée	
SPICY SHRIMP	
Fried Argentina shrimp in a spicy tempura batter and spicy mayonnaise	
GRAVLAX DE SAUMON	13
Gravlax de saumon au gin & fenouil, rémoulade de céleri-rave, blinis et chantilly aux agrumes	
SALMON GRAVLAX	
Gin & fennel salmon gravlax, celeriac remoulade and citrus chantilly	

PLATS SIGNATURES



PIEVRE & FRITES	29
Tentacules de pieuvre au vin blanc grillés, coulis de poivrons rouges grillés, frites de légumes racine et verdurette	
OCTOPUS & FRIES	
White wine grilled octopus tentacles, salad red pepper coulis, Served with roots vegetables and salad	
PAIN DE VIANDE ASIATIQUE	19
Pain de viande asiatique au boeuf wagyu, croûte de nori, nouilles soba au thé vert et légumes de saison sautés	
ASIAN MEATLOAF	
Asian wagyu beef flavored meatloaf, nori crust, green tea soba noodles and sautéed seasonal vegetables	
RIS & MOELLE	35
Ris de veau poêlé, os à moelle rôti, sauce piccata, purée de pommes de terre Yukon à l'huile de truffe et légumes de saison poêlés	
BONE MARROW & SWEETBREAD	
Truffle Yukon mashed potatoes and seared seasonal vegetables	
COWBOY DE BISON	54
Steak cowboy de bison (20oz) frotté aux épices Livernois, sauce poivrade, pommes de terre gretot de l'Île d'Orléans au gras de canard & fleur de sel et légumes de saison poêlés	
BISON COWBOY	
Bison cowboy steak (20oz) rubbed with Livernois spices, peppercorn sauce, Ile d'Orléans small potatoes cooked in duck fat & fleur de sel served with seared seasonal vegetables	
SHORT RIBS DE BOEUF CORÉEN	29
Short ribs de boeuf braisés et laqués à la sauce coréenne, nappés de croquant au sucre d'érable, servi avec purée de pommes de terre Yukon à l'huile de truffe et légumes de saison	
KOREAN BEEF SHORT RIBS	
Braised beef short ribs with Korean sauce, topped with crunchy maple sugar. Served with truffle Yukon mashed potatoes and seasonal vegetables	
SAUMON GLACÉ À L'ÉRABLE	27
Pavé de saumon à l'érable & gingembre grillé sur planche de cèdre, sauce crémeuse à l'ail, rémoulade de céleri-rave et légumes de saison poêlés	
MAPLE GLAZED SALMON	
Maple & 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	
COQUILLE LIVERNOIS	33
Pétoncles, crevettes d'Argentine, bébé palourdes, chair de homard, béchamel à la bisque & estragon, purée de pommes de terre Yukon à l'huile de truffe, gratiné au gruyère et pain artisan	
LIVERNOIS COQUILLE	
Scallops, Argentinian shrimp, baby clams, lobster, bisque & tarragon bechamel sauce, truffle mashed potatoes and gruyere gratin with artisanal bread	

(PUB & CIE)

CHEESEBURGER LIVERNOIS	19
Pain brioché, boulette de boeuf aux épices de Montréal, mayonnaise érable & romarin, bacon de bajoue de porc fumé, laitue, tomate et 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 and salad	
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. Servi avec frites et verdurette	
DUCK BURGER	
Brioche bread, grilled duck patty, caramelized onions, raspberry vinegar, goat cheese, cranberry beets julienne and arugula. Served with fries and salad	
POUTINE AU CANARD	18
Frites maison, sauce poivrade, cheddar en grains Perron et effiloché de canard confit	
DUCK POUTINE	
Homemade fries, peppercorn gravy, Perron cheddar curds and pulled confit duck	
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	
POULET GÉNÉRAL TAO	20
Riz basmati parfumé, pépites de poitrine de poulet croustillantes, sauce Général Tao maison et légumes asiatiques sautés	
GENERAL TAO CHICKEN	
Basmati rice, crispy chicken bites, General Tao sauce and asian sautéed vegetables	
SALADE DE CANARD	23
Bébés épinards, vinaigrette à l'érable, effiloché de canard confit, oeuf mollet mariné à la betterave, nouilles Soba frites, mandarines, abricots et chantilly aux herbes	
DUCK SALAD	
Baby spinach, maple dressing, duck confit, beet marinated egg, fried Soba noodles, mandarins, apricots and herbs chantilly	
BURGER VÉGÉTARIEN	18
Boulette végétarienne, mayonnaise au citron, julienne de betteraves et roquette. Servi avec frites et verdurette	
VEGGIE BURGER	
Veggie patty, lemon mayonnaise, beets julienne and arugula. Served with fries and salad	
LOBSTER ROLL	27
Pain artisan à la betterave, mélange de homard, mayonnaise au citron, roquette et caviar de poisson volant. Servi avec verdurette	
LOBSTER ROLL	
Artisanal beet bread, lobster mix, artisan mayonnaise, arugula and flying fish caviar. Served with salad	
POUTINE RÉGULIÈRE	15
Frites maison au bois de pommier, cheddar en grains de la fromagerie Perron et sauce poutine	
REGULAR POUTINE	
Homemade fries steamed with apple wood, Perron cheddar curds and poutine gravy	
POUTINE GÉNÉRAL TAO	18
Frites maison, sauce Général Tao maison, fromage Perron en grains, pépites de poitrine de poulet croustillantes et salsa d'ananas	
GENERAL TAO POUTINE	
Homemade fries, Tao sauce, Perron cheddar cheese curds, crispy chicken breast bites and pineapple salsa	
CUISSE DE CANARD CONFITE	24
Cuisse de canard confite aux épices Livernois, pommes de terre gretot 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	
ENTRECÔTE GRILLÉE	27 32
Entrecôte grillée (choix de 8oz ou 10 oz) servi avec sauce poivrade, frites et légumes du moment	
RIBEYE STEAK	
Grilled entrecote steak (8 oz or 10 oz) served with peppercorn sauce, fries and seasonal vegetables	
POKÉ BOWL DE THON	19
Quinoa, poké de thon à l'asiatique, bruschetta, chou rouge, radis mariné, edamame, mangue grillée, sauce au yogourt & avocat	
TUNA POKE BOWL	
Quinoa, asian style poke tuna, bruschetta, red cabbage, marinated radish, edamame, grilled mango, yogurt and avocado sauce	

DESSERTS

POUDING CHÔMEUR	6
Pouding chômeur à la IPA, crème glacée à la vanille française et caramel fleur de sel	
PUDDING CHÔMEUR	
ADD CHEDDAR CHEESE +3	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	11
Moelleux chocolat au coeur fondant de butterscotch, crème glacée et coulis de caramel	
CHOCOLATE LAVA CAKE	
Chocolate cake with melting butterscotch center with ice cream and caramel	
CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS	10

