



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	19
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 POKÉ, PINEAPPLE SALSA, YOGURT SAUCE & AVOCADO	
CARPACCIO DE WAGYU	21
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, TORRIFIED PINE NUTS AND BABY ARUGULA	

ENTRÉES À PARTAGER

1 CHOIX 14 | 3 CHOIX 39 | 5 CHOIX 62

AILES DE CANARD (6)

ÉRABLE & ROMARIN OU BUFFALO

DUCK WINGS

MAPLE-ROSEMARY OR BUFFALO

LE CALMAR LIVERNOIS +3

STEAK DE CALMAR GÉANT FRIT ET SAUCE
PUTTANESCA RELEVÉE

LIVERNOIS SQUID

GIANT FRIED SQUID STEAK WITH SPICY
PUTTANESCA SAUCE

OS À MOELLE +3

OS À MOELLE RÔTI, RÉMOULADE DE
CÉLERI-RAVE ET PAIN CAMPAGNARD RUSTIQUE

MARROW BONE

ROASTED MARROW BONE, CELERIAC
REMOULADE AND RUSTIC BREAD

HUMMUS MAISON DU MOMENT

HUMMUS ASSAISONNÉ SELON L'HUMEUR
DU CHEF ET CHIPS DE TARO

HUMMUS OF THE MOMENT

HOMEMADE HUMMUS SEASONED WITH
THE CHEF'S INSPIRATION AND TARO CHIPS

CHOUX DE BRUXELLES & BACON

CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS, BACON
DE BAJOUÉ DE PORC ET RÉDUCTION
BALSAMIQUE

BRUSSELS SPROUTS & BACON

SAUTEED BRUSSEL SPROUTS, PORK JOWL
BACON AND BALSAMIC REDUCTION

BALUCHON D'ESCARGOTS

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

BRIE FONDANT +3

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

GRAVLAX DE SAUMON AU JULES-ERNEST +3

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

CREVETTES ÉPICÉES

CREVETTES D'ARGENTINE FRITES EN
PANURE TEMPURA ÉPICÉE ET
MAYONNAISE ÉPICÉE

SPICY SHRIMP

FRIED ARGENTINA SHRIMP IN A SPICY
TEMPURA BATTER AND SPICY MAYONNAISE

FONDUE MIGNERON

FONDUE MAISON AU FROMAGE MIGNERON,
CANARD CONFIT ET POIREAUX

MIGNERON FONDUE

HOMEMADE MIGNERON CHEESE FONDUE,
DUCK CONFIT AND LEEKS

PLATS SIGNATURES

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 ASIATIQUE AU BOEUF WAGYU, CROÛTE DE NORI,
NOUILLES SOBA AU THÉ VERT ET LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS

ASIAN MEATLOAF

ASIAN WAGYU BEEF MEATLOAF, NORI CRUST, GREEN TEA SOBA
NOODLES AND SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

RIS & MOELLE 35

RIS DE VEAU POËLÉ, OS À MOELLE RÔTI, SAUCE PICCATA, PURÉE DE POMMES
DE TERRE YUKON À L'HUILE DE TRUFFE ET LÉGUMES DE SAISON POËLÉS

BONE MARROW & SWEETBREAD

SEARED VEAL SWEETBREAD, ROASTED BONE MARROW, PICCATA SAUCE,
TRUFFLE YUKON MASHED POTATOES AND SEARED SEASONAL VEGETABLES

COWBOY DE BISON 54

STEAK COWBOY DE BISON FROTTÉ AUX ÉPICES LIVERNOIS, SAUCE POIVRADE,
POMMES DE TERRE GRELOT DE L'ÎLE D'ORLÉANS AU GRAS DE CANARD &
FLEUR DE SEL ET LÉGUMES DE SAISON POËLÉS

BISON COWBOY

BISON COWBOY STEAK RUBBED WITH LIVERNOIS SPICES, PEPPERCORN SAUCE,
ÎLE D'ORLÉANS SMALL POTATOES COOKED IN DUCK FAT & FLEUR DE SEL
SERVED WITH SEARED SEASONAL VEGETABLES

SHORT RIBS DE BOEUF CORÉEN 33

SHORT RIBS DE BOEUF BRAISÉS ET LAQUÉS À LA SAUCE CORÉENNE,
POMMES DE CHÈVRE, CONFIT DE CANNEBERGES, PURÉE DE
NAPPES 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 28

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 POËLÉS

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 21

RIZ FRIT, OEUF, POULET, LÉGUMES CROQUANTS, ANANAS ET HERBES FRAICHES
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 BAJOUÉ
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 21

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 VERDURETTE

DUCK BURGER

BRIOCHE BREAD, GRILLED DUCK PATTY,
CARMELIZED ONIONS WITH RASPBERRY
VINEGAR, GOAT CHEESE, CRANBERRY CONFIT,
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 21

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 22

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, BEET DRESSING,
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,
LEMON 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 BREAD BITES AND
PINEAPPLE SALSA

CUISSE DE CANARD CONFITE 26

CUISSE DE CANARD CONFITE AUX ÉPICES
LIVERNOIS, POMMES DE TERRE GRELOT
AU GRAS DE CANARD ET LÉGUMES
DE SAISON POËLÉS

CONFIT DUCK LEG

CONFIT DUCK LEG WITH LIVERNOIS SPICES,
SMALL POTATOES COOKED WITH DUCK
FAT AND SEARED SEASONAL VEGETABLES

ENTRECÔTE GRILLÉE 29/34

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 21

QUINOA, POKÉ DE THON À L'ASIATIQUE,
BRUSCHETTA, CHOU ROUGE, RADIS MARINÉ,
EDAMAME, MANGUE GRILLÉE, SAUCE
AU YOGOURT & AVOCAT

TUNA POKÉ BOWL

QUINOA, ASIAN STYLE POKÉ TUNA,
BRUSCHETTA, RED CABBAGE, MARINATED
RADISH, EDAMAME, GRILLED MANGO,
YOGURT AND AVOCADO SAUCE

DESSERTS

POUDING CHÔMEUR 10

POUDING CHÔMEUR À LA IPA, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE FRANÇAISE
ET CARAMEL FLEUR DE SEL
AJOUT FROMAGE CHEDDAR +3

PUDDING CHÔMEUR

PUDDING CHÔMEUR MADE WITH IPA BEER, FRENCH VANILLA ICE CREAM
AND SALTED CARAMEL
ADD CHEDDAR CHEESE +3

MI-CUIT AU CHOCOLAT 11

MOELLEUX CHOCOLAT AU COEUR FONDANT DE BUTTERSOTCH, CRÈME GLACÉE
ET COULIS DE CARAMEL

CHOCOLATE LAVA CAKE

CHOCOLATE CAKE WITH MELTING BUTTERSOTCH CENTER WITH ICE CREAM
AND CARAMEL

CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS 10

