



ENTRÉES

PANIER DE FRITES	9
PANIER DE FRITES AU PARMESAN .	10
DUMPLINGS CROUSTILLANTS	15
Sauce chili-crunch	
AILES DE POULET (6) 15 (12) 25	
Buffalo classique ou ranch au bleu	
CREVETTES CROUSTILLANTES . . .	18
Sauce Wafu épicée à la Sriracha, concombres marinés à la coréenne	
♥ CARPACCIO DE BOEUF	19
Roquette, noix de pin, parmesan, sauce wafu	
TARTARE DE BOEUF	19
Cornichons, câpres, moutarde de Dijon et à l'ancienne, persil, sauce Worcestershire, croûtons et salade	
TARTARE DE SAUMON	19
Échalotes au vinaigre de riz, moutarde de Dijon, câpres, persil, aneth, citron, croûtons et salade	
CALMARS FRITS	21
Mayo épicée	
NACHOS LIVERNOIS	26
Salsa verte, pico de gallo, mélange de fromage, guacamole	

Fondue au Fromage

Toutes nos fondues au fromage sont servies avec croûtons, baguette française, pommes de terre grelots et cornichons

ALPINE	52/2 pers.	99/4 pers.
------------------	------------	------------

Vin blanc & ail

À LA TRUFFE	56/2 pers.	108/4 pers.
-----------------------	------------	-------------

Vin blanc & truffe

AGRÉMENTEZ DE...

Saucisse italienne +5

Assiette de légumes +8

Plateau de charcuteries +15

♥ PLATS

GRÉSILLANTS 39

Choisissez votre pièce, accompagnement et sauce, servis dans une poêle en fonte grésillante, toujours accompagnés de légumes du jour

N°1

CHOIX DE LA PROTÉINE

Contrefilet

Saumon rôti sur peau

Crevettes

Bavette de Boeuf

N°2

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Pommes de terre garnies

Aligot

Riz basmati au curry

Frites allumettes

N°3

CHOIX DE SAUCE

Poivrade

Crémeuse aux champignons

Au vin rouge

Chimichurri

PIZZA

♥ NAPOLITAINE	20
Sauce tomate, mélange de fromage, fior di latte, basilic	
VÉGÉTARIENNE	21
Sauce crème au vin blanc, mozzarella, courgettes, tomates cerises, poivre noir, huile de truffe, roquette	
PEPPERONI	21
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella	
CARNIVORE	22
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, bacon croustillant, chair de saucisse italienne	
CANARD CONFIT	24
Sauce crème au vin blanc, effiloché de canard confit, champignons, mozzarella, huile de truffe	

BISTRO

POUTINE LIVERNOIS	23
Frites maison, fromage en grain frais, sauce poutine classique	
♥ POUTINE AU CANARD CONFIT .	27
Frites maison, fromage en grain frais, sauce champignon, canard confit	
SMASH BURGER	
Simple	22
Double	25
Galette de boeuf, fromage américain, bacon croustillant, pickles, oignons, pain à la pomme de terre, frites maison	
SALADE WAFU	26
Mélange mesclun, jeunes épinards, coriandre, oignons rouges, poivrons rouges, edamames, oignons verts, wonton frit, noix de cajou, dumplings frits au boeuf wagyu, sauce wafu	
TARTARE DE BOEUF	28
Cornichons, câpres, moutarde de Dijon et à l'ancienne, persil, sauce Worcestershire, croûtons, salade et frites	
TARTARE DE SAUMON	28
Échalotes au vinaigre de riz, moutarde de Dijon, câpres, persil, aneth, citron, croûtons, salade et frites	

DESSERT

TRUFFES DE CHEESECAKE	10
Coulis de framboises et fruits frais	
POUDING CHÔMEUR	9
Le véritable pouding chômeur à l'érable	
CRÈME BRÛLÉE	10
À la vanille, Pirouline	

CAFÉ

Thé	4
Espresso / Allongé	4
Latte / Cappuccino	5
Baileys	9
Sortillège	9
Espagnol	12
Brésilien	12
Irlandais	12

MENU ENFANT

12 ans et moins

Inclut breuvage & dessert

PIZZA NAPOLITAINE OU PEPPERONI	15
MINI BURGER	15
BÉBÉ POUTINE	15
CROQUETTES DE POULET & FRITES	15



APPETIZER

BASKET OF FRIES	9
PARMESAN FRIES BASKET	10
CRISPY DUMPLINGS	15
Chili-crunch sauce	
CHICKEN WINGS	(6) 15 (12) 25
Classic Buffalo or blue cheese ranch	
CRISPY SHRIMPS	18
Spicy Wafu Sriracha sauce, Korean-style marinated cucumbers	
♥ BEEF CARPACCIO	19
Arugula, pine nuts, parmesan, Wafu sauce	
BEEF TARTARE	19
Pickles, capers, Dijon and old-style mustard, parsley, Worcestershire sauce, croutons and salad	
SALMON TARTARE	19
Shallots in rice vinegar, Dijon mustard, capers, parsley, dill, lemon, croutons and salad	
FRIED CALAMARI	21
Spicy mayo	
LIVERNOIS NACHOS	26
Salsa verde, pico de gallo, cheese blend, guacamole	

Cheese fondue

All our cheese fondues are served with croutons, French baguette, baby potatoes and pickles

ALPINE 52/2 pers. 99/4 pers.

White wine & garlic

À LA TRUFFE 56/2 pers. 108/4 pers.

White wine & truffle

ADD TO YOUR FONDUE . . .

Italian sausage +5

Vegetable plate +8

Charcuterie platter +15

♥ SIZZLING PLATES 39

Choose your protein, side, and sauce, served in a sizzling cast iron pan, always accompanied by seasonal vegetables

Nº1

CHOICE OF PROTEIN

Striploin

Seared skin-on salmon

Shrimp

Beef flank steak

Nº2

CHOICE OF SIDE

Loaded potatoes

Aligot

Curry basmati rice

Shoestring fries

Nº3

CHOICE OF SAUCE

Peppercorn

Creamy mushroom

Red wine

Chimichurri

PIZZA

♥ NEAPOLITAN	20
Tomato sauce, cheese blend, fior di latte, basil	
VEGETARIAN	21
White wine cream sauce, mozzarella, zucchini, cherry tomatoes, black pepper, truffle oil, arugula	
PEPPERONI	21
Tomato sauce, pepperoni, mozzarella	
CARNIVORE	22
Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, crispy bacon, Italian sausage meat	
DUCK CONFIT	24
White wine cream sauce, shredded duck confit, mushrooms, mozzarella, truffle oil	

BISTRO

LIVERNOIS POUTINE	23
House fries, fresh cheese curds, classic poutine sauce	
♥ DUCK CONFIT POUTINE	27
House fries, fresh cheese curds, mushroom sauce, duck confit	
SMASH BURGER	
Simple	22
Double	25
Beef patty, American cheese, crispy bacon, pickles, onions, potato bun, house fries	
WAFU SALAD	26
Mesclun mix, baby spinach, cilantro, red onions, red peppers, edamame, green onions, crispy wontons, cashews, fried wagyu beef dumplings, Wafu sauce	
BEEF TARTARE	28
Pickles, capers, Dijon and old-style mustard, parsley, Worcestershire sauce, croutons, salad and fries	
SALMON TARTARE	28
Shallots in rice vinegar, Dijon mustard, capers, parsley, dill, lemon, croutons, salad and fries	

DESSERT

CHEESECAKE TRUFFLES	10
Raspberry coulis and fresh fruit	
POUDING CHÔMEUR	9
Traditional maple syrup chômeur pudding	
CRÈME BRÛLÉE	10
Vanilla, Pirouline	

COFFEE

Tea	4
Espresso / Americano	4
Latte / Cappuccino	5
Baileys	9
Sortillège	9
Spanish	12
Brazilian	12
Irish	12

KIDS MENU

12 years old and under

Includes beverage & dessert

NEAPOLITAN OR PEPPERONI PIZZA	15
MINI BURGER	15
BABY POUTINE	15
CHICKEN NUGGETS & FRIES	15