

# SALADES

- Asiatique au poulet** / *Asian with chicken* 🍗 **24.00**  
Mélange de laitues, oranges, concombres, poivrons, nouilles croustillantes et vinaigrette au sésame, avec lanières de poulet au gingembre  
*Mixed lettuce, oranges, cucumbers, bell peppers, crispy noodles and sesame dressing, topped with ginger chicken*
- Cartier** 🌱 **23.50**  
Pâtes tièdes, épinards, mangues, avocats, tomates séchées, pesto, tomates, olives Kalamata, parmesan  
*Pasta, spinach, mangoes, avocados, sun-dried tomatoes, pesto, tomatoes, Kalamata olives and parmesan, served lukewarm*
- Jules-César** **23.50**  
Laitue romaine, parmesan, croûtons à l'ail, câprons et poitrine de poulet grillée  
*Romaine lettuce, parmesan, garlic croutons, caper berries and grilled chicken breast*  
Extra lardons de bacon caramélisés à l'érable / *Maple-glazed bacon lardons* + 4.50
- Quinoa** 🌱 **21.00**  
Duo de quinoa, risotto de chou-fleur, pois chiches, laitue, poivrons, céleri, oignons, chou rouge, carottes, concombres, avocats, radis avec une vinaigrette au citron  
*Quinoa duo, cauliflower risotto, chickpeas, lettuce, bell peppers, celery, onions, red cabbage, carrots, cucumbers, avocados, radishes with lemon dressing*
- Saumon frais** / *Fresh salmon* 🐟 **27.00**  
Saumon frais de l'Atlantique, poivrons rouges, pois mange-tout, juliennes de poireaux, limette et graines de sésame noires, sur un nid de vermicelles de riz parfumé à l'ail, à l'aneth et à la coriandre, servi tiède  
*Fresh Atlantic salmon, red bell peppers, snowpeas, julienned leeks, lime, black sesame seeds, served on a bed of rice vermicelli, flavoured with garlic, dill and coriander, served lukewarm*
- Salade de homard** / *Lobster salad* **38.00**  
Chair de homard 100%, huile d'olive, jus de citron, poivrons, oignons, céleri, aneth, ciboulette, oignons verts et mayo, sur une salade d'été  
*100% lobster meat, olive oil, lemon juice, bell peppers, onions, celery, dill, chives, green onions and mayo, served on a summer salad*



Salade de quinoa

Pain sur demande / *Bread upon request*

# POKE

---

**Poke au thon / Tuna poke**    **26.00**

Thon germon mariné dans une sauce épicée de sésame et de soya, riz jasmin, légumes, tobiko, kimchi, mayo épicée, nouilles croustillantes

*Yellowfin tuna marinated in spicy sesame and soy sauce, jasmine rice, vegetables, tobiko, kimchi, spicy mayo, crispy noodles*

**Poke au saumon / Salmon poke**   **26.00**

Saumon de l'Atlantique mariné dans une sauce épicée de sésame et de soya, légumes, tobiko, kimchi, mayo au cari, nouilles croustillantes

*Atlantic salmon marinated in spicy sesame and soy sauce, jasmine rice, vegetables, tobiko, kimchi, curry mayo, crispy noodles*

**Poke au poulet effiloché / Pulled chicken poke**  **24.00**

Poulet mariné dans une sauce asiatique parfumée à la coriandre, riz jasmin, légumes, kimchi, mayo épicée, nouilles croustillantes

*Chicken marinated in a cilantro sauce, jasmine rice, vegetables, kimchi, spicy mayo, crispy noodles*

**Poke au jacquier / Jackfruit poke**  **24.00**

Jacquier vert mariné dans une sauce épicée de sésame et de soya, riz jasmin, légumes, mayo végétalienne épicée

*Green jackfruit marinated in spicy sesame and soy sauce, jasmine rice, vegetables, spicy vegan mayo*

## ET CETERA

---

**Poutine à l'effiloché de canard confit**  **23.00**

*Poutine with pulled duck confit*

Frites, canard effiloché, fromage en grains, sauce demi-glace de canard au vin rouge

*French fries, pulled duck, cheese curds, red wine duck demi-glace sauce*

**Pilons de canard & salade** **26.50**

*Duck drumsticks & salad*

Pilons de canard avec une réduction balsamique de framboise, accompagnés d'une salade d'été

*Duck drumsticks with a raspberry reduction, served with a summer salad*

**Tartare de bœuf**  **28.00**

*Beef tartare*

Bœuf parfumé aux truffes et un judicieux choix de condiments, servi avec frites

*Truffle-flavoured beef with a select choice of condiments, served with french fries*

**Côtes levées au Jack Daniel's et sirop d'érable**  **38.00**

*Baby back ribs glazed with Jack Daniel's & maple syrup*

Servies avec salade de chou et frites  
*Served with coleslaw and fries*

# SANDWICHES

---

- Burger de poulet** / *Chicken burger* **21.50**  
Poitrine de poulet panée, aïoli épicé, oignons grillés, roquette, sur pain brioché, servi avec salade de chou et frites  
*Breaded chicken breast, spicy aioli, roasted onions and arugula on a brioche bun, served with coleslaw and french fries*
- Sandwich de rôti de porc maison** / *Homemade roast pork sandwich* **23.50**  
Fines tranches de rôti de porc frais parfumé à l'ail et au romarin, servi avec salade de chou et frites  
*Thinly sliced garlic and rosemary flavoured roast pork, served with coleslaw and fries*
- Sandwich au homard** / *Lobster sandwich* **35.00**  
Chair de homard 100%, huile d'olive, jus de citron, poivrons, oignons, céleri, aneth, ciboulette, oignons verts et mayo, servi avec une salade d'été  
*100% lobster meat, olive oil, lemon juice, bell peppers, onions, celery, dill, chives, green onions and mayo, served with a summer salad*
- Toast à l'avocat et saumon fumé** / *Avocado toast with smoked salmon* 🐟 **22.50**  
Pain aux trois céréales, fromage à la crème, ciboulette, guacamole, saumon fumé et avocat, servie avec une salade d'été  
*Three grain bread, cream cheese, chives, guacamole, smoked salmon and avocado, served with a summer salad*
- Tacos aux crevettes nordiques** / *Nordic shrimps tacos* (2) 🌿 🐟 **22.50**  
Crevettes nordiques, guacamole, mayo, légumes, cheddar, mozzarella, salsa fraîche et coriandre dans une tortilla souple, servis avec une salade d'été  
*Nordic shrimps, guacamole, mayo, vegetables, cheddar and mozzarella, fresh salsa and coriander on a soft tortilla, served with a summer salad*

# CRÊPES INCOMPARABLES

---

- Nelson** 🍁 **23.50**  
Pâte de froment, mélange maison de pommes et de sucre, cannelle, bacon, cheddar, sirop d'érable  
*Savoury batter, homemade sweet apple, cinnamon, bacon, cheddar, maple syrup*
- Forestière** **24.00**  
Pâte de froment, variété de champignons sautés à l'ail, brie, parmesan, sauce poulette  
*Savoury batter, fresh garlic-flavoured mushrooms, brie, parmesan, poulette sauce*
- Oeufs jambon fromage** / *Eggs ham and cheese* **22.00**  
**Oeufs bacon fromage** / *Eggs bacon and cheese*  
Pâte de froment, œufs, sauce poulette, cheddar et mozzarella  
*Savoury batter, eggs, poulette sauce, cheddar and mozzarella*

Pain sur demande / *Bread upon request*

# CRÊPES INCOMPARABLES

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>SMOKED MEAT de Montréal</b>   | <b>26.00</b> |
| Pâte de sarrasin et chanvre, smoked meat, moutarde au miel et fromage emmental, avec salade de chou et cornichon à l'aneth<br><i>Buckwheat and hemp batter, smoked meat, honey mustard and Emmental cheese, served with coleslaw and dill pickle</i>    |              |
| <b>Fruits de mer / Seafood</b>  | <b>34.00</b> |
| Pâte de froment, homard, crevettes, pétoncles, cheddar et mozzarella, sauce onctueuse parfumée au vermouth<br><i>Savoury batter, lobster, shrimps, scallops, cheddar, mozzarella, vermouth cream sauce</i>  |              |
| <b>Diva</b>   | <b>23.50</b> |
| Pâte de froment, poulet, brocolis, oignons sautés, cheddar, mozzarella, sauce poulette<br><i>Savoury batter, chicken, broccoli, sautéed onions, cheddar, mozzarella, poulette sauce</i>   |              |
| <b>Argenteuil</b>   | <b>23.50</b> |
| Pâte de sarrasin et chanvre, asperges, jambon, cheddar, mozzarella, sauce Nelson<br><i>Buckwheat and hemp batter, asparagus, ham, cheddar, mozzarella, Nelson sauce</i>   |              |
| <b>Florentine</b>   | <b>24.00</b> |
| Pâte de sarrasin et chanvre, jambon, épinards, sauce béchamel, brie et parmesan<br><i>Buckwheat and hemp batter, ham, spinach, béchamel sauce, brie and parmesan</i>  |              |
| <b>Rôti de porc / Roast pork</b>  | <b>23.50</b> |
| Pâte de froment, rôti de porc à l'ail et au romarin, champignons et oignons sautés, cheddar et mozzarella<br><i>Savoury batter, garlic and rosemary roast pork, sautéed mushrooms and onions, cheddar and mozzarella</i>                                |              |
| <b>Du Jardin</b>   | <b>23.50</b> |
| Pâte de sarrasin et chanvre, sauce tomate, légumes du jardin, olives Kalamata, fromages cheddar, mozzarella et chèvre<br><i>Buckwheat and hemp batter, tomato sauce, garden fresh vegetables, Kalamata olives, cheddar, mozzarella and goat cheeses</i> |              |
| <b>Verte délicieuse / Green Delicious</b>    | <b>23.00</b> |
| Pâte de sarrasin et chanvre, brocolis, asperges, oignons sautés, épinards à la crème, cheddar et mozzarella<br><i>Buckwheat and hemp batter, broccoli, asparagus, sautéed onions, creamed spinach, cheddar and mozzarella</i>                           |              |
| <b>Canard confit / Duck Confit</b>   | <b>27.00</b> |
| Pâte de froment, canard, sauce crémeuse à l'orange, canneberges, oranges confites, cheddar et mozzarella<br><i>Savoury batter, duck, creamy orange sauce, cranberries, confit oranges, cheddar and mozzarella</i>                                       |              |



---

**Nous utilisons des farines biologiques** pour toutes nos pâtes à crêpes  
**We use organic flour** for the batter in all our crepes

---

# AU FOUR

---

- Pâté chinois au canard** 🌿 **28.00**  
*Homemade duck "Paté chinois", a traditional Quebec dish, reinvented*  
Canard confit, duo de maïs et purée de pommes de terre, servi avec betteraves et ketchup aux fruits  
*Layered duck confit, sweet corn duo and mashed potatoes, served with beets and fruit ketchup*
- Ombre chevalier / Arctic char** 🌿 🍷 **35.00**  
Ombre chevalier, sauce au beurre blanc et à l'échalote verte, servi avec asperges et gratin dauphinois  
*Arctic char, green onion beurre blanc sauce, served with asparagus and gratin dauphinois*
- Lasagne de légumes au gratin / Vegetable lasagna au gratin** 🌿 **25.00**  
Un délicieux assemblage de trois étages de pâtes, sauce tomate, aubergines, poivrons, courgettes, oignons, épinards à la crème et fromage  
*A delicious blend of three layers of pasta, tomato sauce, eggplants, bell peppers, zucchinis, onions, creamed spinach and cheese*
- Cannellonis au four maison / Homemade baked cannelloni** **25.00**  
Pâtes aux œufs farcies de porc, capicollo, veau et fromage ricotta, nappées d'une sauce à la tomate, le tout gratiné avec cheddar, mozzarella et parmesan  
*Egg pasta stuffed with pork, capicollo, veal and ricotta cheese, served with tomato sauce, topped with cheddar, mozzarella and parmesan*
- Lasagne de saumon frais au gratin / Fresh salmon lasagna au gratin** 🍷 **29.50**  
Saumon de l'Atlantique, épinards, dans une sauce béchamel, cheddar, mozzarella et parmesan  
*Atlantic salmon, béchamel sauce, spinach, cheddar, mozzarella and parmesan*
- MAC & CHEESE aux fruits de mer / Seafood MAC & CHEESE** **34.00**  
Un riche et réconfortant mélange de fruits de mer, de cheddar vieilli fondant et de sauce crémeuse parfumée au brandy  
*A rich and creamy blend of seafood, melted aged cheddar and creamy sauce with a hint of brandy*



Pain sur demande / Bread upon request

🍁 FAIT AVEC DU SIROP D'ÉRABLE | MADE WITH MAPLE SYRUP

🌿 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN






🍷 ÉCO-RESPONSABLE | ECO-RESPONSIBLE

🌿 ÉLABORÉ AVEC DES PRODUITS DU QUÉBEC | MADE WITH QUEBEC PRODUCTS

🍷 ÉPICÉ | SPICY

# PIZZAS

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Américaine</b>  | <b>24.00</b> |
| Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, cheddar, mozzarella et parmesan<br><i>Tomato sauce, pepperoni, bell peppers, mushrooms, cheddar, mozzarella and parmesan</i>   |              |
| <b>Gamberi</b>   | <b>26.50</b> |
| Crevettes marinées à l'aneth et à l'ail, sauce crémeuse, cheddar, mozzarella et parmesan<br><i>Shrimps marinated in dill and garlic, creamy sauce, cheddar, mozzarella and parmesan</i>  |              |
| <b>Charcutière</b>   | <b>25.00</b> |
| Sauce tomate, pepperoni, jambon, saucisse italienne, smoked meat, cheddar, mozzarella et parmesan<br><i>Tomato sauce, pepperoni, ham, Italian sausage, smoked meat, cheddar, mozzarella and parmesan</i>                           |              |
| <b>Du Marché</b>    | <b>23.50</b> |
| Sauce tomate, légumes du jardin, olives Kalamata, artichauts, ail, cheddar, mozzarella et parmesan<br><i>Tomato sauce, garden fresh vegetables, Kalamata olives, artichokes, garlic, cheddar, mozzarella and parmesan</i>          |              |
| <b>Italienne aux tomates confites</b> / <i>Italian with confit tomatoes</i>   | <b>23.50</b> |
| Sauce tomate, tomates confites, romarin, cheddar, mozzarella et parmesan<br><i>Tomato sauce, confit tomatoes, rosemary, cheddar, mozzarella and parmesan</i>   |              |
| <b>Tex-Mex</b>    | <b>23.50</b> |
| Poitrine de poulet, haricots rouges, tomates, piments forts, crème sure, cheddar, mozzarella et parmesan<br><i>Chicken breast, red beans, tomatoes, chilies, sour cream, cheddar, mozzarella and parmesan</i>                      |              |
| <b>Quatre Fromages</b>   | <b>23.50</b> |
| Sauce Nelson, fromages de chèvre, cheddar, mozzarella et parmesan, avec roquette<br><i>Nelson sauce, goat, cheddar, mozzarella and parmesan cheeses, topped with arugula</i>   |              |
| <b>Saumon fumé à l'érable</b> / <i>Maple smoked salmon</i>   | <b>27.50</b> |
| Saumon fumé à l'érable, sauce béchamel, oignons rouges, câpres, cheddar et mozzarella<br><i>Maple smoked salmon, béchamel sauce, red onions, capers, cheddar and mozzarella</i>  |              |

---

## Extras

|   |        |
|---|--------|
| Croûte de pizza sans gluten au chou-fleur et à la mozzarella<br><i>Gluten-free cauliflower and mozzarella pizza crust</i> | + 3.00 |
| Fauxmage / <i>Vegan cheese</i>  | + 3.00 |
| Champignons / <i>Mushrooms</i>  | + 2.00 |
| Poivrons / <i>Bell peppers</i>  | + 2.00 |
| Tomates confites / <i>Confit tomatoes</i>   | + 4.00 |
| Pepperoni   | + 3.00 |
| Bacon   | + 4.00 |
| Lardons de bacon à l'érable / <i>Maple-glazed bacon lardons</i>   | + 4.50 |
| Smoked meat   | + 6.00 |