

MENU TOURRITURE

À CÔTÉS

Frites de polenta & mayo à l'harissa **8**

Choux noir de Toscan, piment, yuzu, sésame, soya **9**

Caponata, pain maison grillé **7**

Assiette de fromages du Québec, compote du moment, croûtons **16**

DESSERTS

Gâteau au fromage, ricotta pistache et chocolat **8**

Tiramisu au Limoncello, mascarpone, zeste de lime **7**

Barre au chocolat pur, meringue, fruit de la passion **9**
sans gluten

Huîtres : demi-douzaine / **PM**

Asperges de la ferme Sublime, pousse d'oignon vert Birri, citron, parmesan, huile d'olive **9**

Salade de betterave, roquette, bleu d'Élisabeth, pomme, noisettes grillées **10**

Mozzarella di bufala, poivrons rouges rôtis, olive kalamata, basilic, vinaigre de vin rouge **14**

Artichauts frais à la Romaine, chili, menthe, pecorino **13**

Tofu frit, asperges, tomates, dashi, champignons, bonito **14**
(contient poisson/fruit de mer)

Carpaccio de cerf, *parmesan reggiano*, roquette, citron, câpres frites, huile d'olive **17**

Plateau de charcuteries maison, oignons marinés, fromage, croûtons **19**

Pieuvre grillée, croquette de lentille corail, coriandre, agrumes **17**

Gnocchi de ricotta fait maison, asperges, champignons sauvages, parmesan **18**

Arrivage du jour et accompagnement du moment **PM**

Steak d'agneau grillé, salade de chicorée, câpres, romarin, citron **20**

S.V.P. nous informer de vos allergies alimentaires

FOOD MENU

Oysters : half dozen / **MP**

SIDES

Polenta fries & Harissa mayo **8**

Lacinato kale, sriracha, yuzu, seasme **9**

Caponata, grilled homemade bread **7**

Quebec cheese platter, fruit condiment, croutons **16**

DESSERTS

Ricotta cheesecake, pistachio, chocolate **8**

Limoncello Tiramisu, mascarpone, lime zest **7**

Pure chocolate bar, meringue, passion fruit **9**
gluten free

Sublime farm asparagus, Birri baby green onion, parmesan, lemon, olive oil **9**

Beet salad, aragula, Elizabeth blue cheese, apple, roasted hazelnut **10**

Mozzarella di bufala, roasted red bell peppers, kalamata olive, basil, red wine vinegar **14**

Fresh Artichoke *Romano*, chili, mint, pecorino cheese **13**

Fried tofu, asparagus, tomato, dashi, mushrooms, bonito flakes **14** **(contains fish/seafood)**

Venison *carpaccio*, *parmesan reggiano*, arugula, lemon, fried capers, olive oil **17**

Homemade charcuteries platter, marinated onions, cheese, croutons **19**

Grilled octopus, coral lentil croquette, cilantro, citrus **17**

Homemade ricotta gnocchi, asparagus, wild mushrooms, parmesan **18**

Catch of the day served with fresh market vegetables **MP**

Grilled lamb steak, chicory salad, caper, rosemary, lemon **20**

Please inform us of any dietary restrictions