



BRUNCH 32\$.

Offert tous les dimanches, de 8H à 15H

*Comprend un amuse-bouche; smoothie, salade de fruits, fromages du Québec et viennoiserie/
Includes amuse-bouche; smoothie, fruit salad, Québec cheeses and pastry*

Déjeuner classique

Deux oeufs brouillés ou pochés / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre
Two Scrambled or Poached Eggs / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes

Omelette au fromage du Québec

Fromage l'Arrière-cour / Jambon / Oignons / Tomates / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre
Arrière-cour Cheese / Ham / Onions / Tomatoes / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes

Oeufs bénédictines

Muffin anglais grillé / Saumon fumé / Épinards / Oignons rouges / Câpres / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre
Grilled English Muffin / Smoked Salmon / Spinach / Red Onions / Capers / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes

OU
Muffin anglais grillé / Jambon / Épinards / Cheddar vieilli / Sauce hollandaise / Fruits / Pommes de terre
Grilled English Muffin / Ham / Spinach / Old Cheddar / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes

Bagel au saumon fumé

Saumon fumé / Oignons rouges / Fromage à la crème / Citron / Aneth / Salade verte / Pommes de terre
Smoked Salmon / Red Onions / Cream Cheese / Lemon / Dill / Green Salad / Potatoes

Pain Doré

Pain brioché / Compote de pommes / Pacanes / Cinq épices et érable / Crème fouettée / Fruits
Brioche Bread / Applesauce / Pecans / Five Spices and Maple / Whipped Cream / Fruits

Cassolette McGowan

Jambon / Bacon / Pommes de terre / Saucisses / Champignons / Oignons / Fromage l'Arrière-cour / Sauce hollandaise / Un oeuf brouillé ou poché
Ham / Bacon / Potatoes / Sausage / Mushrooms / Onions / Arrière-cour Cheese / Hollandaise Sauce / One Scrambled or Poached Egg

Parfait au yogourt

Yogourt à la vanille / Compote de fruits / Petits fruits / Crumble / Noix cinq épices / Servi avec un croissant
Vanilla Yogurt / Fruits Compote / Berries / Crumble / Five Spice Nuts / Served With A Croissant



MENU MIDI - ENTRÉES

Potage du jour ou salade verte 7

A base de bouillon et légumes frais
Vegetable-Based Broth or Green Salad

Risotto de lentilles 14

Aux parfums de l'Inde, cari, yogourt, menthe, raisins, amandes

Indian flavor, curry, yogurt, mint, grape, almond

Tartare de boeuf classique 17

Oeuf de caille, câpre, moutarde pickle

Quail egg, capers, pickle mustard

Fromages du Québec 18

Marinades maison et purée de fruits

Homemade Marinades and Fruit Puree

Calmars 15

Sauce marinara, ail confit, lime et coriandre

Marinara sauce, confit garlic, lime and coriander

Pilons de canard 16

Glacés façon asiatique, shiitake marinés, mayo coréenne

Asian glazed, marinated shiitake, korean mayo

PLATS PRINCIPAUX

Saucisses de lentilles, épices Dukkah 24

Fenouil confit, sauce tomatée, légumes de saisons / *Confit fennel, tomato sauce, seasonal vegetables*

Raviolis aux fromages 24

Sauce poivron, olives et câpres, chips de pancetta / *Sweet pepper, olives and capers sauce, Pancetta Chips*

Pizza maison 23

Garniture selon l'inspiration - frites ou salade / *Garnish of Chef's Inspiration - Fries or Salad*

Fish and Chips 25

Morue d'Islande, panure à la bière et herbes, sauce tartare et salade de chou-

frites ou salade. / *Icelandic Cod, Beer and Herbs Batter, Tartar Sauce and Coleslaw - Fries or Salad*

Burger McGowan 24

Fromage brie, bacon, oignons caramélisés et champignons - frites ou salade

Brie cheese, bacon, caramelized onion and mushrooms - Fries or Salad

Foie de veau 24

Lardons, écrasée de pommes de terre, panais rôtis, sauce au vin rouge / *Bacon, mashed potatoes, roasted*

parsnips, red wine sauce

Cuisse de canard confite 29

Sauce 5 épices et orange, riz collant, légumes de saison / *5 spices and orange sauce, sticky rice, seasonal vegetables*

Tartare de boeuf 32

Oeuf de caille, câpre, moutarde pickle- frites ou salade

Quail egg, capers, pickle mustard- Fries or salad

JEUDI ET VENDREDI MIDI, TABLE D'HÔTE DISPONIBLE +7\$



MENU SOIR - ENTRÉES



Potage du jour

À base de bouillon et légumes frais
Vegetable Based Stock

8

Salade d'endives

Endives confites et grillées / Fromage de chèvre / Orange grillée / Noix
Grilled and confit endives / Goat cheese / Grilled orange / nuts

14 TH INCLUS

Choux bruxelles frits

Lardons / Orge soufflé / Oignons verts
Bacon / Puffed barley / Green onions

16 TH INCLUS

Carpaccio de pieuvre

Sauce romesco / Ail noir / Gel de citron / Chips d'ail
Romesco sauce / Black garlic / Lemon jelly / Garlic chips

18 TH +2

Assiette de fromages du Québec

Marinades maison / Pain baguette
House Preserves / Baguette

18 TH +2

Crevettes d'Argentine frites

Salsa criolla / Ananas confit au rhum
Criolla salsa / Rhum confit pineapple

20 TH +4

Foie gras au torchon

Marmelade de cerise de terre et rhubarbe / Muscade fraîche / Pain brioché
Ground cherry and rhubarb jam / Fresh nutmeg / Brioche

21 TH +5



MENU SOIR - PLATS PRINCIPAUX



Magret de canard

Purée de betterave / Salade de fenouil croquant / Sauce 5 épices / Shiitake
Beet puree / Fennel salad / 5 spices sauce / Shiitake

38 TH 68

Cavatelli

Crème de fenouil et topinambour / Pleurotes / Parmesan
Fennel and Jerusalem artichoke cream / Oyster mushrooms / Parmesan

26 TH 56

Pizza Maison

Garniture selon l'inspiration / Choix de frites ou salade
Garnish of Chef's Inspiration / Served with Fries or Salad

23 TH 53

Poisson selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration
Garnish of Chef's Inspiration

PRIX DU MARCHÉ

Pieuvre confite à la Portugaise

Sauce vierge à l'artichaut / Pesto de Roquette / Crumble d'olive / Basilic croustillant
Artichoke vierge Sauce / Olive crumble / Basil

55 TH 85

Boeuf selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration / *Garnish of Chef's Inspiration*

PRIX DU MARCHÉ

Roulade d'agneau du Québec

Pancetta / Épinards / Purée de panais au miel / Sauce marchand de vin
Pancetta / Spinach / Parsnip honey puree / Mustard wine sauce

62 TH 92

Notre **TABLE D'HÔTE** inclut le potage, le choix d'une entrée et d'un plat principal, ainsi que le dessert et le café. Our **TABLE D'HÔTE** includes a soup, an appetizer and a main course, as well as dessert and coffee