

COCKTAILS SIGNATURE

FRAMBOISE POP

16
Ketel One, bitter pamplemousse, solution acide, sirop simple, soda, émulsion de framboise.
Ketel One, grapefruit bitter, acidic solution, simple syrup, soda, raspbererry foam.

ROSE QUARTZ

17
Ketel One, Aperol, pamplemousse, citron, sirop de rhubarbe, bitter de rhubarbe et blanc d'oeuf.
Ketel One, Aperol, Grapefruit, lemon, Rhubarb syrup, rhubarb bitter.

SWEETCLOVER FASHION

22
Zacapa 23, extrait de mélilot, zeste de citron.
Zacapa 23, sweetclover extract, lemon zest.

BLUEBERRY BLISS

18
Ketel One, Amaretto Avril, sirop yuzu, Sirop bleu, citron, Blanc d'oeuf et soda.
Ketel One, Avril Amaretto, yuzu syrup, blueberry syrup, lemon, Egg white and soda.

BIARRITZ EN ÉTÉ

20
Don Julio Téquila, Aperol, Luxardo maraschino, lime
Don Julio Tequila, Aperol, Luxardo maraschino, lime

ORAN-GIN

18
Tanqueray No.10, Galliano, soda à l'argousier maison
Tanqueray No.10, Galliano, homemade sea buckthorn soda

BIÈRES ET CIDRES

Sapporo	fût	7 / 9
Blanche de Chambly, Unibroue	fût	7 / 9
HIPL Hazy IPA, Unibroue	fût	8/11
Upstreet IPA, Libra	sans alcool	355 ml 5
Kronenbourg 1664 Blanche	sans alcool	330 ml 6
Kronenbourg 1664 Blanche		330 ml 9
Carlsberg		330 ml 9
Guinness		440 ml 10
Rousse de Pointe-à-Corbeau, Unibroue		473 ml 10
Grisette du midi, Les Grands Bois		473 ml 12
Fleuri Willie Biologique, Cie de Cidre Alma		473 ml 12
Frimousse, Cidre Sauvageon		750 ml 30
Fleuri Églantine, Joy Hill		750 ml 30
Armandie 2019, Cidrerie Choinière		750 ml 32
Métissage 2020, Domaine du Nival		750 ml 35
Cidre Vigneron, Vignoble Camy		750 ml 40
Rosé de Gambrinus, Cantillon		375 ml 24
Oude Kriek, 3 Fontainen		375 ml 29
Rosé de Gambrinus, Cantillon		750 ml 39

MENU LOUNGE



HUITRES NATURES SUR GLACE (6-12), **24/46**
citron, mignonette
OYSTERS (6-12), lemon, mignonette

CHIPS MAISON YUMYUM **9**
BBQ, Sauce crème sûre et oignon
HOMEMADE CHIPS, BBQ spices, onion sour cream

TARTARE DE BŒUF IPE **17**
grissini, jaune d'œuf confit, parmesan, mayo à la truffe
BEEF TARTAR FROM PEI,
grissini, confit egg yolk, parmesan, truffle mayo

PIEUVRE GRILLÉE, joue de porc, cœur de quenouille **22**
GRILLED OCTOPUS, pork cheek, cattail heart

CREVETTES PANKO CROUSTILLANTES (5) **17**
Mayonnaise au piment Gorria
CRISPY PANKO SHRIMPS (5), Gorria pepper mayonnaise

ARANCINI (3) **17**
Sauce pomodoro, mayo à la truffe, parmesan
ARANCINI (3), pomodoro sauce, truffle mayo, parmesan

SASHIMI DE HAMACHI **23**
argousier, caviar de truite, sauce umami
HAMASHI SASHIMI, sea buckthorn, trout roe, umami sauce

SALADE DE SAISON **P/M**
SALAD of the moment

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC **18**
Québec cheese platter

PLATEAU FROID À PARTAGER **36**
Tartare de bœuf, tataki d'omble, salade de saison
COLD PLATTER TO SHARE, beef tartare, arctic char tataki,
Salad of the moment

PLATEAU CHAUD À PARTAGER **36**
Pieuvre grillée, crevettes panko, arancini
WARM PLATTER TO SHARE, grilled octopus, pank shrimps, arancini

BURGER DE BŒUF IPE OU VÉGÉ **26**
mayonnaise truffée, (bacon), laitue, tomate, oignons caramélisés, frites
BEEF BURGER FROM PEI OR VÉGÉ, truffle mayo, (bacon), lettuce, tomato, caramelized onions, fries

GNOCCHI **34**
Sauce tartufata, crème de champignons
GNOCCHI, Tartufata salsa, mushroom cream

CONTRE-FILET DE BOEUF **45**
haricots plats, romanesco, aligot, sauce bordelaise
PEI BEEF STRIPLOIN, flat beans, romanesco, potato aligot, bordelaise sauce

FLÉTAN DE GASPÉSIE **45**
chou-fleur, riz sauvage, pamplemousse, fenouil, mélisse
GASPESIAN HALIBUT, cauliflower, wild rice, grapefruit, fennel, lemon balm

DESSERT DU JOUR **14**

CARTE DES VINS



TRIO VINS DÉCOUVERTE MARDI-SAMEDI 65
 Dégustation accompagnée de la sommelière
 mercredi-vendredi

VINS MOUSSEUX 5oz BTL

ESPAGNE		
Cava Brut NM, Can Xa	14	70
FRANCE		
Champagne Brut Classique NM, Deutz	28	140

VINS BLANCS

CANADA		
Matière à Discussion 2021, Domaine du Nival Farnham, Les Rosiers 2021, V. Les Pervenches	16	80

ÉTATS-UNIS		
California Lot 11 Chardonnay 2020, Grayson	15	65
Columbia Gorge Gewürztraminer 2015, Idiot's Grace		70
Dundee Hills Reserve Evenstad 2018, Domaine Serene		215

FRANCE		
Touraine Sauvignon Blanc 2021, B.-Bodet	15	65
Muscadet Clisson 2018, Dom. des Cognettes		78
Alsace Riesling 2019 B.B.H.M., Domaine Trapet		82
Petit Chablis 2018, Domaine Gérard Duplessis		95
Meursault 2019, Decelle &Fils		230

ITALIE		
Alto Adige Pinot Grigio 2021, St. Paul's	15	75
Terre Siciliane Zibibbo in Pithos 2016, A.A COS		108

VINS ORANGES

AFRIQUE DU SUD		
Mother Rock Liquid Skin 2020, J.H. Meyer	16	83

GEORGIE		
Kartli 2019, Gotsa Family Wines		88

ITALIE		
Venezia Giulia IGT Bianco 2018, Villa Job		55
Toscana Bianco Chiarofiore 2015, Tunia		90

Rosé Sec 2020, Domaine Beauchemin		41
La Croisée des Chemins, Domaine du Fleuve		40
Rubicone Costa di Rose, Umberto Cesari	14	65
Languedoc Source of Joy 2020, Gérard Bertrand		75
Côtes de Provence 2021, Château Ste Anne		79

VINS ROUGES

ESPAGNE		
Rioja Gran Reserva 2015, Cune Compania Viticola		75

ÉTATS-UNIS		
Anderson Valley Pinot Noir 2021, Brick & Mortar		83
Santa Barbara Pinot Noir 2020, Au Bon Climat	18	90

FRANCE		
VDF Large Soif! 2019, Terra Vita Vinum	14	60
Vin de France Iniziā 2020, Clos Signadore		79
Fleurie Indigène 2021, Domaine Hoppenot	16	80
Auxey-Durèsses Les Closeaux 2019, Terres de Velle		121
Gigondas 2019, Château de Saint Cosme		127

ITALIE		
Chianti Superiore 2020, Castello del Trebbio	14	70
Vino Rosso Pettiroso 2019, Fonterenza		78
Brunello di Montalcino 2017, Fattoria dei Barbi		130

QUÉBEC		
Trois Frontenacs 2020, La Bauge		49
Gamma-Rays 2020, Domaine L'Espiegle		65

VINS DESSERTS	2.5oz	BTL
Banyuls Rimage, Parcè Frères	11	93
Madeira Dry Reserve, Madeira Collection	20	125
Sauternes 2017, Château Les Justices	23	140

VINS ROSÉS 5oz BTL



WHISKIES

1.5oz

Crown Royal		11
Bulleit Bourbon	États-Unis	11
Bulleit Rye	États-Unis	11
Woodford Reserve	États-Unis	13
Ledaig 10 ans	Royaume-Uni	16
Glenfiddich 14 ans Bourbon Barrel	Royaume-Uni	17
Tobermory 12 ans	Royaume-Uni	20
Glenmorangie Tale of the Forest	Royaume-Uni	22
Glenfiddich 15 ans	Royaume-Uni	22
The Dalmore 12 ans	Royaume-Uni	22
Oban 14 ans	Royaume-Uni	24
Balvenie 12 ans, Double Wood	Royaume-Uni	24
Aberlour A'bunhadh	Royaume-Uni	24
Kilchoman Quebec Small Batch	Royaume-Uni	24
Glenmorangie Nectar d'Or	Royaume-Uni	25
Lagavulin 16 ans	Royaume-Uni	25
Hibiki Japanese Harmony	Japon	25
Johnny Walker 18 ans Platinum	Royaume-Uni	30
Talisker 15 ans Cask Strength	Royaume-Uni	34
Macallan 12 ans, Sherry Oak Cask	Royaume-Uni	34

COGNACS & ARMAGNACS

1.5oz

Cognac Grande Champagne 1er Cru, Pierre Ferrand	18
Bas-Armagnac, Aubade 2003	23
Hennessy VSOP	27
Bas-Armagnac 20 ans, Cyrano	28
Cognac, Bourgoin, Verseau	32

GRAPPAS & EAUX-DE-VIES

1.5oz

Grappa, Classica, Poli	11
Calvados 3 ans, Groult	15
Liqueur de Noix, Laurent Cazottes	17
Liqueur de Tomates, Laurent Cazottes	22
Liqueur de Cédrat, Laurent Cazottes	23
Eau-de-Vie de Mauzac Rose, Laurent Cazottes	29
Grappa Riserva, Elegia dell'Ornellaia	30
Eau-de-Vie de Poire, Laurent Cazottes	31
Grappa di Sassicaia, Jacopo Poli	41

DIGESTIFS

1.5oz

Sambuca, Ramazotti	10
Amaretto, Avril	11
Amaro Nonino	14
Grand Marnier	14
Chartreuse verte	15
Absinthe, Joul Vert	18

APÉRITIFS

1.5oz

Apérol	10
Campari	10
Ricard	11
Pineau des Charentes, Château Beaulon	12

GINS

1.5oz

Tanqueray	Royaume-Uni	11
Mugo	Québec	12
Romeo,	Québec	12
St-Laurent	Québec	13
Madison Park Breakfast Gin	Québec	13
Hendricks	Royaume-Uni	13
Menaud	Québec	16

VODKAS

1.5oz

Ketel One (Pays-Bas)	11
Pur (Québec)	12
Grey goose (France)	14

RHUMS

1.5oz

Trois-Rivières, Cuvée de l'Océan	Martinique	11
Flor de Cana Centenario 12 ans	Nicaragua	12
Rosemont, rhum épicé	Québec	12
Trois-Rivières, Whisky Finish	Martinique	13
Plantation XO	Barbade	18
Dos Maderas, Triple Aged	Espagne	18
Zacapa Sistema Solera 23	Guatemala	19

TÉQUILAS & MEZCAL

1.5oz

Tequila Blanco, Cazadores	12
Mezcal Coyota	
Tequila Blanco, Don Julio	18
Tequila Blanco, Patron Silver	18

MENU LOUNGE

HUITRES NATURES SUR GLACE (6-12), citron, mignonette OYSTERS (6-12), lemon, mignonette	24/46
CHIPS MAISON YUMYUM BBQ, Sauce crème sûre et oignon HOMEMADE CHIPS , BBQ spices, onion sour cream	9
TARTARE DE BŒUF IPE grissini, jaune d'œuf confit, parmesan, mayo à la truffe BEEF TARTAR FROM PEI , grissini, confit egg yolk, parmesan, truffle mayo	17
PIEUVRE GRILLÉE , joue de porc, cœur de quenouille GRILLED OCTOPUS , pork cheek, cattail heart	22
CREVETTES PANKO CROUSTILLANTES (5) Mayonnaise au piment Gorria CRISPY PANKO SHRIMPS (5), Gorria pepper mayonnaise	17
ARANCINI (3) Sauce pomodoro, mayo à la truffe, parmesan ARANCINI (3) , pomodoro sauce, truffle mayo, parmesan	17
TATAKI D'OMBLE CHEVALIER Salsa verte, crème fraîche ARCTIC CHAR TATAKI , salsa verde, crème fraîche	18
SALADE DE SAISON SALAD of the moment	P/M
PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC Québec cheese platter	18
PLATEAU FROID À PARTAGER Tartare de bœuf, tataki d'omble, salade de saison COLD PLATTER TO SHARE , beef tartare, arctic char tataki, Salad of the moment	36
PLATEAU CHAUD À PARTAGER Pieuvre grillée, crevettes panko, arancini WARM PLATTER TO SHARE , grilled octopus, pank shrimps, arancini	36
BURGER DE BŒUF IPE OU VÉGÉ mayonnaise truffée, (bacon), laitue, tomate, oignons caramélisés, frites BEEF BURGER FROM PEI OR VÉGÉ , truffle mayo, (bacon), lettuce, tomato, caramelized onions, fries	26
GNOCCHI Sauce tartufata, crème de champignons GNOCCHI , Tartufata salsa, mushroom cream	34
CONTRE-FILET DE BOEUF haricots plats, romanesco, aligot, sauce bordelaise PEI BEEF STRIPLOIN , flat beans, romanesco, potato aligot, bordelaise sauce	45
FLÉTAN DE GASPÉSIE chou-fleur, riz sauvage, pamplemousse, fenouil, mélisse GASPESIAN HALIBUT , cauliflower, wild rice, grapefruit, fennel, lemon balm	45
DESSERT DU JOUR	14

MENU LOUNGE

HUITRES NATURES SUR GLACE (6-12), citron, mignonette OYSTERS (6-12), lemon, mignonette	24/46
CHIPS MAISON YUMYUM BBQ, Sauce crème sûre et oignon HOMEMADE CHIPS , BBQ spices, onion sour cream	9
TARTARE DE BŒUF IPE grissini, jaune d'œuf confit, parmesan, mayo à la truffe BEEF TARTAR FROM PEI , grissini, confit egg yolk, parmesan, truffle mayo	17
PIEUVRE GRILLÉE , joue de porc, cœur de quenouille GRILLED OCTOPUS , pork cheek, cattail heart	22
CREVETTES PANKO CROUSTILLANTES (5) Mayonnaise au piment Gorria CRISPY PANKO SHRIMPS (5), Gorria pepper mayonnaise	17
ARANCINI (3) Sauce pomodoro, mayo à la truffe, parmesan ARANCINI (3) , pomodoro sauce, truffle mayo, parmesan	17
TATAKI D'OMBLE CHEVALIER Salsa verte, crème fraîche ARCTIC CHAR TATAKI , salsa verde, crème fraîche	18
SALADE DE SAISON SALAD of the moment	P/M
PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC Québec cheese platter	18
PLATEAU FROID À PARTAGER Tartare de bœuf, tataki d'omble, salade de saison COLD PLATTER TO SHARE , beef tartare, arctic char tataki, Salad of the moment	36
PLATEAU CHAUD À PARTAGER Pieuvre grillée, crevettes panko, arancini WARM PLATTER TO SHARE , grilled octopus, pank shrimps, arancini	36
BURGER DE BŒUF IPE OU VÉGÉ mayonnaise truffée, (bacon), laitue, tomate, oignons caramélisés, frites BEEF BURGER FROM PEI OR VÉGÉ , truffle mayo, (bacon), lettuce, tomato, caramelized onions, fries	26
GNOCCHI Sauce tartufata, crème de champignons GNOCCHI , Tartufata salsa, mushroom cream	34
CONTRE-FILET DE BOEUF haricots plats, romanesco, aligot, sauce bordelaise PEI BEEF STRIPLOIN , flat beans, romanesco, potato aligot, bordelaise sauce	45
FLÉTAN DE GASPÉSIE chou-fleur, riz sauvage, pamplemousse, fenouil, mélisse GASPESIAN HALIBUT , cauliflower, wild rice, grapefruit, fennel, lemon balm	45
DESSERT DU JOUR	14

COCKTAILS SIGNATURE

MARTINI POIRE 17
Belle de Brillet, Saint-Germain, bière de gingembre
Belle de Brillet, Saint-Germain, ginger beer

BREAKFAST SOUR 19
Madison Park Breakfast Gin, yuzu, citron, blanc d'oeuf
Madison Park Breakfast Gin, yuzu, lemon, egg white

ESPRESSO MARTINI ITALIANO 18
Grappa, liqueur de café, liqueur de vanille, espresso
Grappa, coffee liquor, vanilla liqueur, espresso

PAPER PLANE 18
Bourbon, amaro, Aperol, citron
Bourbon, amaro, Aperol, lemon

COCKTAIL DU MOMENT 18

BIÈRES

Sapporo	fût	7 / 9
Blanche de Chambly, Unibroue	fût	7 / 9
Cyclope Citra-Idaho 7 IPA, Brasserie Dunham	fût	8/11
Upstreet IPA, Libra (0.4%)	355 ml	5
Kronenbourg 1664 Blanc (sans alcool)	330 ml	6
Carlsberg	330 ml	9
Kronenbourg 1664 Blanc	330 ml	9
Guinness	440 ml	10
Rousse de Pointe-à-Corbeau, Unibroue	473 ml	10
Grisette du midi, Brasserie Dunham	473 ml	12
Rosé de Gambrinus, Cantillon	375 ml	24
Oude Kriek, 3 Fonteinen	375 ml	29
Oude Geuze 2020, Oud Beersel	750 ml	36
Rosé de Gambrinus, Cantillon	750 ml	39
Oude Kriek 2019, Oud Beersel	750 ml	40
Oude Kriek Jart-Elle, Lambiek Fabriek	750 ml	45
Oude Geuze Bret-elle, Lambiek Fabriek	750 ml	49

CIDRES

Fleuri Willie Biologique, Cie de Cidre Alma	473 ml	12
Assemblage Vert, Cie de Cidre Alma	750 ml	26
Assemblage Bleu, Cie de Cidre Alma	750 ml	26
Frimousse, Cidre Sauvageon	750 ml	30
Fleuri Églantine, Joy Hill	750 ml	30
Armandie 2019, Cidrerie Choinière	750 ml	32
Métissage 2020, Domaine du Nival	750 ml	35
Cidre Vigneron, Vignoble Camy	750 ml	40

COCKTAILS SIGNATURE

MARTINI POIRE 17
Belle de Brillet, Saint-Germain, bière de gingembre
Belle de Brillet, Saint-Germain, ginger beer

BREAKFAST SOUR 19
Madison Park Breakfast Gin, yuzu, citron, blanc d'oeuf
Madison Park Breakfast Gin, yuzu, lemon, egg white

ESPRESSO MARTINI ITALIANO 18
Grappa, liqueur de café, liqueur de vanille, espresso
Grappa, coffee liquor, vanilla liqueur, espresso

PAPER PLANE 18
Bourbon, amaro, Aperol, citron
Bourbon, amaro, Aperol, lemon

COCKTAIL DU MOMENT 18

BIÈRES

Sapporo	fût	7 / 9
Blanche de Chambly, Unibroue	fût	7 / 9
Cyclope Citra-Idaho 7 IPA, Brasserie Dunham	fût	8/11
Upstreet IPA, Libra (0.4%)	355 ml	5
Kronenbourg 1664 Blanc (sans alcool)	330 ml	6
Carlsberg	330 ml	9
Kronenbourg 1664 Blanc	330 ml	9
Guinness	440 ml	10
Rousse de Pointe-à-Corbeau, Unibroue	473 ml	10
Grisette du midi, Brasserie Dunham	473 ml	12
Rosé de Gambrinus, Cantillon	375 ml	24
Oude Kriek, 3 Fonteinen	375 ml	29
Oude Geuze 2020, Oud Beersel	750 ml	36
Rosé de Gambrinus, Cantillon	750 ml	39
Oude Kriek 2019, Oud Beersel	750 ml	40
Oude Kriek Jart-Elle, Lambiek Fabriek	750 ml	45
Oude Geuze Bret-elle, Lambiek Fabriek	750 ml	49

CIDRES

Fleuri Willie Biologique, Cie de Cidre Alma	473 ml	12
Assemblage Vert, Cie de Cidre Alma	750 ml	26
Assemblage Bleu, Cie de Cidre Alma	750 ml	26
Frimousse, Cidre Sauvageon	750 ml	30
Fleuri Églantine, Joy Hill	750 ml	30
Armandie 2019, Cidrerie Choinière	750 ml	32
Métissage 2020, Domaine du Nival	750 ml	35
Cidre Vigneron, Vignoble Camy	750 ml	40