

Sous Sol
30 novembre 2017

Première

Village Bay Oyster 3\$/pc.

Cheese Plate 14\$

Roasted Olives 6\$

Seared Scallop

*Oxtail & Mushroom Ragout, Aioli, Pickled Zucchini,
Caviar, Crispy Quinoa*
7\$/pc.

Seared Foie Gras

*White Polenta, Squash, Pickled Nuts, Fried Egg,
Thai Brown Butter*
16\$

Green Salad

*Sous-Vide Egg, Bacon, Buttermilk Dressing,
Smoked Tomatoes, Pumpernickel Croutons*
10\$

Braised Pork Belly

*Brussels Sprouts, Leeks, Parsnip Purée, Figs,
Heart of Palm, Dijon Crème Fraîche*
13\$

Warm Steak Tartare

*Bone Marrow, Pickled Mirepoix, Cornichon, Caper,
Black Garlic Aioli, French Bread*
13\$

As Cheval Tartare Add 3,50\$

Deuxième

À la carte

Beef Noisette

*Green Peppercorn Demi-Glace, Spicy Pickled Apples,
Carrot Purée, Puffed Rice*
19\$

Side Dishes

Barley Risotto

Peas, Squash, Smoked Bleu Cheese, Almonds, Herbs
10\$

Braised Lamb Shank

Piperade, Chickpeas, Chèvre, Pistachio
22\$

Salt Roasted Beets

Kewpie Mayo, Za'atar, Feta, Mint, Toasted Seeds
8\$

Arctic Char

Shrimp Bisque, Parisienne Gnocchi, Dill
19\$

Asparagus

Togarashi Hollandaise, Polonaise, Cashews
10\$

½ Chicken

*Foie Gras & Brioche Stuffing, Sauce Mornay,
Tomato Confit, Pickled Mustard Seeds*
31\$

Dauphinoise Croquettes

*Fennel Soubise, Mushrooms, Truffle Oil, Dill,
Spinach Purée*
7\$

Rosé & Orange

Ortas	9\$	40\$
Grenache Cinsault Syrah <i>Le Pas du Meunier</i> 2016 Côtes du Rhône AOC, France		
Domaine Le Roc	42\$	
Négrette Syrah Cab Franc <i>La Saignée</i> 2015 Fronton AOC, France		
M. Chapoutier	58\$	
Grenache <i>Beaurevoir</i> 2015 Tavel AOC, Southern Rhône, France		
Cambridge Road Vineyard	54\$	
Skin Fermented Pinot Gris <i>Cloudwalker</i> 2016 Martinborough, New Zealand		

White

La Fontaine des Loups	9\$	40\$
Viognier <i>Le Loup et les sept Chevreaux</i> 2015 Pays d'Oc IGP, Southern France		
Pfaff	11\$	44\$
Pinot Gris <i>Tradition</i> 2014 Alsace AOC, France		
Jean Bourdy	12\$	54\$
Chardonnay 2011 Côtes du Jura AOC, France		
Pfaff	62\$	
Gewurztraminer 2012 Goldert Grand Cru Alsace AOC, France		
Domaine Fouassier	66\$	
Sauvignon Blanc <i>Les Romains</i> 2013 Sancerre AOC, Loire Valley, France		
Domaine Zind Humbrecht	70\$	
Riesling 2013 Thann, Alsace AOC, France		

Sparkling

Willm	10\$	44\$
Pinot Noir <i>Blanc de Noirs</i> Crémant d'Alsace AOC, France		
Domaine Chandon	69\$	
Chardonnay Pinot Noir & Meunier <i>Brut Classic</i> California, U.S.A.		

Red

Abbotts & Delaunay	9\$	42\$
Syrah Carignan Grenache <i>Réserve</i> 2015 Minervois AOC, Languedoc-Roussillon, France		
Château Baratet	11\$	44\$
Merlot Cabernet Blend 2012 Entre-Deux-Mers, Bordeaux Supérieur AOC, France		
Château de Gaudou	12\$	46\$
Malbec Merlot <i>Grande Lignée</i> 2013 Cahors AOC, France		
Château Lecusse	41\$	
Fer Servadou Blend <i>Cuvée Spéciale</i> 2014 Gaillac AOC, France		
Domaine Le Roc	43\$	
Négrette <i>La Folle Noire d'Ambat</i> 2015 Fronton AOC, France		
Antoine Sunier	50\$	
Available in a MAGNUM (1.5L)	95\$	
Gamay 2016 Régnié AOP, Beaujolais Cru, France		
Jean Bourdy	54\$	
Poulsard Trousseau Pinot Noir 2011 Côtes du Jura AOC, France		
Philippe Cambie	56\$	
Grenache Syrah Mourvèdre <i>Les Halos de Jupiter</i> 2013 Côtes du Rhône AOC, France		
M. Chapoutier	65\$	
Syrah <i>Les Meysonniers</i> 2014 Crozes-Hermitage AOC, Northern Rhône, France		
Pearl Morissette	72\$	
Pinot Noir <i>Jeunes Vignes</i> 2016 Creek Shores VQA, Niagara Peninsula, Ontario, Canada		
La Vieille Cure	75\$	
Merlot Cabernet Blend <i>La Sacristie</i> 2010 Fronsac AOC, Bordeaux, France		
Abbotts & Delaunay	80\$	
Carignan <i>Alto Stratus</i> 2013 Vin de France		
Domaine La Louvière	90\$	
Merlot Cab Franc Malbec <i>L'Empereur</i> 2016 Malpère AOP, France		

