

Sous Sol
9 au 11 novembre 2017

Première

Village Bay Oyster 3\$/pc.

Cheese Selection 14\$

Roasted Olives 6\$

Rösti Potato & Caviar

*Squid Ink, Crème Fraiche Aioli,
Cured Yolk, Bonito Flake, Dill*
9\$

Seared Scallop

*Whipped Potato, Mushroom Duxelles, Béchamel,
Truffled Brioche Crumbs*
5\$/pc.

Winter Green Salad

*Pickled Seeds, Chèvre, Radish, Apple,
White Balsamic Vinaigrette*
9\$

Chicken Fried Sweetbreads

Sauce Basquaise, Cabbage Purée, Hazelnuts
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, Eggplant, Parsnip,
Smoked Tomato*
19\$

Side Dishes

Roasted Baby Carrots

*Maple Miso, Feta, Crisp Quinoa,
Parsley & Caper Salad*
9\$

Duck Leg Confit

Mornay, Baby Potatoes, Herb Salad, Squash Purée
21\$

Potatoes Dauphinoise

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

Cold Smoked King Salmon

*Roasted Garlic, Dijon & Beet Crust,
Peas, Pickled Zucchini, Beurre Blanc*
19\$

Asparagus

*Togarashi Hollandaise, Sous-Vide Egg,
Caviar, Cashews, Dill*
10\$

Braised Lamb Shank

Piperade, Chickpeas, Chèvre, Pistachio
22\$

Fried Beets

Skordalia, Walnuts, Mint
8\$

Foie Gras Torchon
Add 4,50\$

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

M. Chapoutier	9\$	40\$
Regional Blend <i>Belleruche</i> 2015 Côtes du Rhône AOC, 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.		
Aubry	99\$	
Pinot Petit Meslier Chardonnay <i>Nombre D'Or</i> 2008 Jouy-lès-Reims, Champagne, France		

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		
Domaine de Beurenard	99\$	
Regional Blend 2013 Châteauneuf-du-Pape AOC, Southern Rhône, France		

