

Sous Sol
3 au 5 août, 2017

Première

Bread & Butter 4\$

Village Bay Oyster 3\$/pc.

Roasted Olives 6\$

Cheese Selection

Accoutrements, Crostini
14\$

Add Foie Gras Torchon 4\$

Cucumber Salad

Pickled Tomato, Chèvre & Buttermilk Panna Cotta,
Hazelnuts, Dill
11\$

Fried Frog Legs

Sauce Créole, Smoked Gorgonzola Ranch, Crudité
12\$

Stuffed Zucchini Blossom

Bacon, Fennel, Aged White Cheddar, Truffle Mayo
3\$/pc.

Beef Tartare

Egg yolk, Cornichon, Parmesan, French Bread
13\$
As Cheval Add 3,50\$

Smoked Goldeye

Sauce Ravigote, Local Snap Beans, Caviar,
Crème Fraiche, Arugula
12\$

Deuxième

À la carte

Grilled Flank Steak

Succotash, Green Peppercorn Demi-Glace
19\$

Crème Fraiche Fried Chicken

Mornay, Provençal Herbs, Carrots, Pickles
18\$

Arctic Char

Artichoke, Mushroom & Cauliflower Barigoule, Capers
17\$

Pork Chop

Cabbage Slaw, Apricot, Dijon Crème Fraiche
19\$

Side Dishes

Carrot Glacé

Hollandaise, Polonaise, Smoked Walnut
9\$

Roasted Beets

Espresso Balsamic, Mint, Feta, Toasted Seeds
9\$

Potato Pavé

Herb Aioli, Tomato Confit, Truffle
7\$

Tempura Zucchini

Za'atar, Labneh
8\$

Rosé

M. Chapoutier 9\$ 40\$
 Grenache Cinsault Syrah | *Belleruche* 2016
 Côtes du Rhône AOC, France

Domaine Le Roc 39\$
 Négrette Syrah Cab Franc | *La Saignée* 2015
 Fronton AOC, France

M. Chapoutier 54\$
 Grenache | *Beaurevoir* 2015
 Tavel AOC, Southern Rhône, France

White

M. Chapoutier 9\$ 40\$
 Grenache Blanc Clairette Blend | *Belleruche* 2015
 Côtes du Rhône AOC, France

Pfaff 11\$ 44\$
 Pinot Gris | *Tradition* 2014
 Alsace AOC, France

Patrick Piuze 12\$ 56\$
 Chardonnay | *Val de Mer* 2013
 Chablis AOC, Burgundy, France

Pearl Morissette 54\$
 Chardonnay | *Cuvée D'une Nuit* 2012
 Niagara Peninsula VQA, Ontario, Canada

Pfaff 62\$
 Gewurztraminer | *Goldert* 2012
 Grand Cru Alsace AOC, France

Domaine Fouassier 66\$
 Sauvignon Blanc | *Les Romains* 2013
 Sancerre AOC, Loire Valley, France

Domaine Zind Humbrecht 70\$
 Riesling Thann | 2013
 Alsace AOC, France

Sparkling

Willm 10\$ 43\$
 Pinot Noir | *Blanc de Noirs*
 Crémant d'Alsace AOC, France

Domaine Chandon 70\$
 Chardonnay Pinot Noir & Meunier | *Brut Classic*
 California, U.S.A.

Aubry 99\$
 Pinot Petit Meslier Chardonnay | *Nombre D'Or* 2008
 Jouy-lès-Reims, Champagne, France

Red

Domaine Tournon 9\$ 40\$
 Shiraz | *Mathilda* 2013
 Victoria, Australia

Château Baratet 11\$ 44\$
 Merlot Cabernet Blend | 2012
 Entre-Deux-Mers, Bordeaux Supérieur AOC, France

Château de Gaudou 12\$ 46\$
 Malbec Merlot | *Grande Lignée* 2013
 Cahors AOC, France

Château Lecusse 41\$
 Fer Servadou Blend | *Cuvée Spéciale* 2014
 Gaillac AOC, France

Sacha Lichine 42\$
 Grenache Syrah | *Blend No. 8* 2013
 Hérault, Southern France

Domaine Le Roc 43\$
 Négrette | *La Folle Noire d'Ambat* 2015
 Fronton AOC, France

Antoine Sunier 50\$ 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 | *Les Halos de Jupiter* 2014
 Côtes du Rhône AOC, France

M. Chapoutier 65\$
 Syrah | *Les Meysonniers* 2014
 Crozes-Hermitage AOC, Northern Rhône, France

Domaine Queylus 66\$
 Pinot Noir | *Tradition* 2014
 Niagara Peninsula VQA, Ontario, Canada

Pearl Morissette 68\$
 Cabernet Franc | *Cuvée Métis* 2014
 Niagara Peninsula VQA, Ontario, Canada

La Vieille Cure 75\$
 Merlot Cabernet Blend | *La Sacristie* 2010
 Fronsac AOC, Bordeaux, France

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