



ENTRÉE & PLAT À PARTIR DE 45\$

- LES ENTRÉES -

AMUSE BOUCHE +3

VELOUTÉ DU JOUR
INSPIRATION DU MOMENT

CÉSAR LOLA
BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA

PROCSIUTTO DE CANARD FUMÉ
PARFAIT DE FOIE GRAS RÂPÉ, HUILE AU RAIFORT, PURÉE DE BAIES DE SAISON & POUSSE DE CORIANDRE

GRAVLAX
CRÈME SÛRE AMANDES & CORIANDRE, PICKLE D'OIGNONS ROUGES, GEL PAMPLEMOUSSE & FENOUIL

MOZZARELLA FRITE
SAUCE TARTARE, MESCLUN & VINAIGRETTE

DUMPLING
PORC BRAISÉ À L'ANANAS, SAUCE ASIATIQUE & PURÉE D'AVOCAT

BOUDIN
POÉLÉ, MOUSSE DE PETIT POIS VERTS & MENTHE, TUILE DE PAIN

RADIS 3 FAÇONS
ESTRAGON, CRUMBLE DE NOIX & CHÈVRE

TARTARE DE THON OU DE BOEUF +5

- LES PLATS -

TAGLIATELLE MAISON
INSPIRATION DU MOMENT

TARTARE DE THON, avec frites
HUILE DE SÉSAMES, SOJA, CORIANDRE, MANGUES & ÉCHALOTES

TARTARE DE BOEUF, avec frites
FOCCACIA MAISON & MAYONNAISE SOYA, HUÎTRE, SAUCE ANGLAISE, ÉCHALOTES & CIBOULETTE

FLÉTAN "À LA PLANCHA"
HUMMUS, SALADE DE LÉGUMES FRAIS, FUMET DE PAPRIKA ÉPICÉ

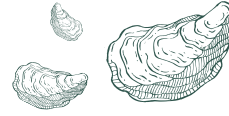
ONGLET DE BOEUF
PDT GRELOTS 3 COULEURS & RAGOUT À LA BOURGUIGNONNE

MORUE CROUSTILLANTE
TARTELETTE AUX LÉGUMES & FETA, JAUNE D'OEUF CUIT À 65°C AU PIMENT D'ESPELLETTE

SALADE DE CANARD CONFIT + 5
ESPUMA D'HARICOTS BLANCS, SALADE D'HARICOTS AU LARD & JUS DE VIANDE AUX POIVRES

SHORT RIBS DE BOEUF + 10
ALIGOT FRIT AU CHEDDAR, SAUCE AUX POIVRES & LÉGUMES DE SAISONS

PIEUVRE +12
SERVIS AVEC ASPERGES BLANCHES & VERTES DEUX FAÇONS, CHORIZO



HUÎTRES

UNITÉ	3,50
DEMI DOUZAIN	18
DOUZAIN	35

À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF C.I.B - 3.5 LBS
SERVIS AVEC RAGOUT À LA BOURGUIGNONNE & GRELOTS 3 COULEURS RÔTIES AU FOUR

150\$ - INCLUS ENTRÉES (2)

*SELON LA DISPONIBILITÉ *



MENU DÉGUSTATION

PRIX DU MARCHÉ

DISPONIBLE AVEC ACCORDS METS-VINS

SPÉCIALEMENT CONCOCTÉ AU CHOIX DE LA BRIGADE

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE SEULEMENT

DISPONIBLE JUSQU'À 22H

CUISINE DE SAISON
fait maison

PAR CHEF ALEXANDRE FONTAINE
& SA BRIGADE

** INFORMEZ VOTRE SERVEUR/SE DE VOS ALLERGIES **



APPETIZERS & MAIN STARTING AT 45\$

- APPETIZERS -

AMUSE BOUCHE +3

SOUP OF THE DAY

INSPIRATION OF THE MOMENT

LOLA CESAR

BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE

SMOKED DUCK PROSCIUTTO

SHREDDED FOIE GRAS, HORSE RADISH OIL, SPRING BERRIES PUREE & CILANTRO SPROUT

GRAVLAX

ALMOND & CILANTRO SOUR CREAM, PICKLED RED ONIONS, GRAPEFRUIT GEL & FENEL

FRIED MOZZARELLA

TARTARE SAUCE, MESCLUN & VINAIGRETTE

DUMPLING

BRAISED PINEAPPLE PORK, ASIAN SAUCE & AVOCADO

BLACK PUDDING

PAN SIREN, GREEN PEAS & MINT FOAM , BREAD CHIPS

3 WAYS RADISH

TARRAGON, NUTS CRUMBLE & GOAT CHEESE

BEEF OR TUNA TARTARE +5

- LES PLATS -

HOMEMADE TAGLIATELLE

INSPIRATION OF THE MOMENT

TUNA TARTARE, with french fries

SESAME OIL, SOJA, CILANTRO, MANGO & SHALLOTS

BEEF TARTAR, with french fries

HOME MADE FOCCACIA WITH SOJA MAYO, OYSTERS, ENGLISH SAUCE, SHALLOTS & CHIVES

HALLUBUT "À LA PLANCHA"

HUMMUS, FRESH VEGGIES SALAD, SPICY PAPRIKA FISH BROTH

HANGER STEAK

3 COLORS NEW POTATOES, "À LA BOURGUIGNONNE" RAGOUT

CRISPY COD

VEGGIES TARTELLETTE, ESPELETTE PEPPER EGG YOLK COOKED AT 65°C

DUCK LEG CONFIT SALAD +5

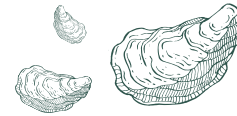
WHITE BEANS ESPUMA, WHITE BEANS & BACON SALAD, PEPPERS MEAT JUICE

BEEF SHORT RIBS + 10

FRIED CHEDDAR ALIGOT, PEPPER SAUCE & VEGETABLES

OCTOPUS + 12

SERVED WITH QUEBEC WHITE & GREENS ASPARAGUS, CHORIZO



OYSTERS

ONE	3,50
HALF DOZEN	18
DOZEN	35

SHARING IS CARING

C.I.B CÔTE DE BOEUF - 3.5 LBS

SERVED WITH 3 COLORS NEW POTATOES & RAGOUT "À LA BOURGUIGNONNE".

150\$ - INCLUDED APPETIZERS (2)

*ASK FOR THE AVAILABILITY *



TASTING MENU

AVAILABLE WITH WINE PAIRING

ESPECIALLY CONCOCTED BY THE CHIEF AND HIS SQUAD

FOR ALL THE GUEST AT THE TABLE

AVAILABLE UNTIL 22H

SEASONAL KITCHEN *home made*

CONCOCTED BY CHIEF ALEXANDRE FONTAINE
& HIS SQUAD

** PLEASE TELL YOUR WAITER/WAITRESS ABOUT YOUR ALLERGIES **



DESSERTS

TARTE AU CITRON LOLA

GLACE YUZU, CRÈME CITRON, MERINGUE FLAMBÉ & SABLÉ

10.

SAUTERNE ,CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE, 2016 + 8

SUBLIME PRALINÉ

CRUMBLE, CHOCOLAT, CRÈME DE CASSIS MONAT & FILLES

12.

CALIFORNIE, MUSCAT NOIR , JEUNESSE, 2019 + 8

PANNA COTTA

FRUITS ROUGES & SORBET AUX BAIES

8.

VIN DE GLACE ROUGE, DOM. ST-JACQUES, 2014 + 20

ASSIETTE DE FROMAGE

PAIN AU NOIX MAISON & MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE

12.

BAROLO, CHINATO + 18

**** INFORMEZ VOTRE SERVEUR/SE DE VOS ALLERGIES****