



Entrees

- G/L Salade du Moment**
- G Soupe du jour** 
- G Tartare de Pêche**
concombre, echalote, pesto de sauge, espuma de mais, pacane caramélisé
- Croquette style nacho** **+ 5.00**
tomate, olive, piment, onion, coriandre, cheddar, persil, tomatillo
- Guedille** **+ 5.00**
Crevette, Oignon Vert, Celeri, Carotte, mayo

Dessert

- Tarte du jour** **8.00**
Extra glace vanille +3.00
- Eclair Au Chocolat** **10.00**
Caramel, Pretzel
- Biscuit Maison** **4.00**
Chocolat Blanc Et Noir

COCKTAIL SIGNATURE 15\$

APER'FALL

APEROL, SIROP DE POIRE, MOUSSEUX AU POIRE, CANNELLE, SODA

MARGUARITA CONCOMBRE

TEQUILA, LIME, SIROP SIMPLE, CONCOMBRE, JALAPENO, TAJIN

LE VELOUR SAUVAGE

GIN, SIROP DE MURE ET ROMARIN, CITRON, SODA

LIMONADE LAVANDE

GIN, LIMONADE, LAVANDE, CITRON, SIROP SIMPLE

MAI TAI À LA CITROUILLE

RHUM SPICED, TRIPLE SEC, SIROP PUMPKIN SPICE, JUS CITRON

Plats

Spaghetti Maison

Pomodoro, Burrata, Crumble De Truffe

Polpette braisées à la tomate

Polenta crémeuse, pain à l'ail gratiné

G/L Maïsotto grillé

Champignon, mayo coriandre, vinaigrette à la lime, paprika fumé, parmesan, échalote frite

G/L Tartare De Thon **+ 5.00**

salsa cajou/espelette, fraise, concombre, échalote frite

L Tartare De Boeuf **+ 5.00**

sauce bearnaise, pommes paille

G/L Morue **+ 5.00**

Crème de poblano, salade concombre fenouil

L Onglet de Boeuf **+ 5.00**

Beurre Cafe De Paris, Frite

Entree/Plat a partir de 30\$



Entrees

- G/L Seasonal Salad**
- G Soup of the day** 
- G Peach tartare**
cucumber, sage pesto, shallot, sage espuma, caramelized pecan
- Nacho-Style Croquette** + 5.00
fresh tomato, olives, pepper, onions, cilantro, cheddar, parsley, tomatillo
- Shrimp Roll (Guedille)** + 5.00
Crevette, Oignon Vert, Celeri, Carotte, mayo

Dessert

- Peach pie** 8.00
Oat crumble
- Eclair Au Chocolat** 10.00
Caramel, Pretzel
- Biscuit Maison** 4.00
Chocolat Blanc Et Noir

COCKTAIL SIGNATURE 15\$

APER'FALL

APEROL, SIROP DE POIRE, MOUSSEUX AU POIRE, CANNELLE, SODA

MARGUARITA CONCOMBRE

TEQUILA, LIME, SIROP SIMPLE, CONCOMBRE, JALAPENO, TAJIN

LE VELOUR SAUVAGE

GIN, SIROP DE MURE ET ROMARIN, CITRON, SODA

LIMONADE LAVANDE

GIN, LIMONADE, LAVANDE, CITRON, SIROP SIMPLE

MAI TAI À LA CITROUILLE

RHUM SPICED, TRIPLE SEC, SIROP PUMPKIN SPICE, JUS CITRON

Main

Homemade Spaghetti

Pomodoro, burrata, Truffle crumble

Tomato-braised polpette

Creamy polenta, gratinated garlic bread

G/L Grilled Cornsotto

Lion's mane, cilantro mayo, lime vinaigrette, smoked paprika, parmesan, crispy shallots

G/L Tuna Tartare + 5.00

salsa cajou/espelette, fraise, concombre, échalote frite

L Beef Tartare + 5.00

Béarnaise sauce, straw potatoes

G/L Cod + 5.00

Cream of poblano, cucumber and fennel salad

L Beef Hanger Steak + 5.00

Beurre Cafe De Paris, Frite

Entree/Main Starting at 30\$