
LES PLATS

CÔTELETTES d'AGNEAU
du QUÉBEC grillées,
ragoût de grains d'épeautre
à la tomate, macédoine de
légumes, persil, citron et
chips de légumes - 19

POISSON du JOUR à la
grenobloise, légumes
verts, purée de fenouil au
citron, croûtons et olives
vertes - 21

JARRET de PORCELET
de chez Gaspior braisé,
purée de racines de persil,
légumes verts et sauce
forestière – 22

KEFTAS de VEAU,
couscous israélien aux
légumes grillés et aux
parfums moyen-orientaux,
verdures - 18

TARTINES

GRAVLAX DE SAUMON-
14,25
Crème sûre au citron,
ciboulette et raifort, fenouil,
radis, pamplemousse rose
et verdure

CHAMPIGNONS,
LARDONS, RICOTTA,
ŒUF POCHÉ – 12,50
Ricotta, poêlée de
champignons de Paris et
lardons, copeaux de
Parmigiano Reggiano,
œuf poché et verdure

BURRATINA FUMÉE
& POIREAUX – 14
Poireaux cuits sous-vide,
Burratina fumée, endives,
pommes en compote et
noisettes

BŒUF SÉCHÉ aux
ÉPICES - 14,25
Bœuf séché maison aux
épices, mayonnaise au
sésame, chou rouge,
verdure, champignons,
oignons verts marinés et
chips de Nori



LES SALADES

SALADE VERTE
– 7,50
Verdure, tomates cerises,
concombre & vinaigrette au
carvi

VERMICELLES & EDAMAME
– 13
Vermicelles, édamame, chou
Nappa, menthe, échalotes
françaises frites, noix de
cajou, lamelles de carottes
marinées, wakame et
vinaigrette au gingembre grillé

FENOUIL GRILLÉ, CHIOGA
& AGRUMES
- 13
Fenouil grillé et betteraves
Chioga rôties, suprêmes
d'agrumes, féta, aneth frais,
verdure, pistaches et
vinaigrette à la cardamome

QUINOA BLANC
& CŒURS de PALMIER
– 13,50
Quinoa, cœurs de palmier,
concombre, tomates, oignons
verts, ananas grillés,
coriandre, basilic, laitue et
vinaigrette à la lime épicée

HARICOTS FINS,
CHAMPIGNONS
& LARDONS
– 13
Haricots fins, lardons
croustillants, champignons de
Paris marinés, copeaux de
Parmigiano Reggiano, chips
de pommes de terre rattes

Avec un œuf poché +1,50

LES À-CÔTÉS

SOUPE DU JOUR
8 OZ – 5,75 12 OZ – 8,50

BAVETTE DE BŒUF
BLACK ANGUS RÉSERVE
GRILLÉE,
CHIMICHURRI – 9

CREVETTES SAUVAGES
D'ARGENTINE
& ANANAS GRILLÉS – 6,50

SAUMON GRILLÉ, vinaigrette
à la **PISTACHE & FRUITS DE**
LA PASSION – 7

TOFU GRILLÉ ET
MARINÉ AU BOUILLON
TERIYAKI - 5



DAILY SPECIALS

LAMB CHOPS from
QUÉBEC, tomato spelt grain
stew, mix vegetable, lemon,
parsley and root vegetable crisps
- 19

FISH of the DAY *à la
Grenobloise*, puree of fennel
and lemon, green vegetables,
lemon zest and pulp, croutons,
greenery and green olives -19

Braised Gaspor PIGLET
SHANK, parsley root puree,
green vegetables and forest
sauce
- 22

KEFTA of VEAL, Israeli
couscous with vegetables
and Middle Eastern perfumes,
greenery – 18

TARTINES

SALMON GRAVLAX - 14,25
Salmon gravlax, fennel,
radish, pink grapefruit,
lemon and horseradish sour
cream, chives and greenery

MUSHROOM, BACON,
RICOTTA and POACHED
EGG – 12.50

Sautéed mushrooms, diced
bacon, poached egg, field
greens and Parmigiano
Reggiano

SMOKED BURRATINA and
CANDIED LEEK - 14
Smoked Burratina, leek
candied vaccum, hazelnuts,
endives and apples compote

HOMEMADE DRIED BEEF
with SPICE – 14,25
Dried beef with spice, red
cabbage, mushrooms, pickled
green onions,
sesame mayonnaise,
chips of Nori and greenery



SALADS

GREEN SALAD -7,50
Field greens, tomatoes and
cucumber tossed in our
caraway vinaigrette

GRILLED FENNEL, CHIOGA
AND BLOOD ORANGES-12
Grilled fennel, roasted Chioga
beets, blood oranges, feta,
fresh dill, pistachio and
cardamom vinaigrette

VERMICELLES AND
EDAMAME - 13
Nappa cabbage, mint, fried
French shallots, cashew nuts,
marinated carrot slices,
wakame and roasted ginger
vinaigrette

WHITE QUINOA AND
HEART OF PALM – 13,50
Quinoa, heart of palm,
cucumber, tomatoes, green
onions, grilled pineapple,
coriander, basil, lettuce leaves
and spicy lime vinaigrette

GREEN BEANS, DICED
BACON & MUSHROOM -13
Green beans, crispy bacon,
mushrooms, potato chips,
Parmigiano Reggiano, field
greens Also delicious with a
poached egg on top -1,50

SIDE DISHES

SOUP OF THE DAY
with little piece of bread
8 oz. bowl 12 oz. bowl
- 5,75 - 8,50

WILD ARGENTINA SHRIMPS
with grilled pineapple
- 6,50

GRILLED BLACK ANGUS
RESERVED
FLANK STEAK with
chimichurri
- 9

GRILLED SALMON
with passion fruit and
pistachio vinaigrette
- 7

MARINATED GRILLED TOFU
with teriyaki broth
- 5

