

# MENU SOIR // DINNER MENU

## ENTRÉES // APPETIZERS

### **Soupe de courges musquées et pois chiche**

Panet et purée de lait de coco

### **Spiced Butternut Squash and Chickpea**

Parsnip & coconut milk puree

**10-**

### **Salade de radicchio et chèvre**

Roquettes, lentilles, canneberges séchées, granola, vinaigrette moutarde et érable

### **Radicchio & Goat Cheese Salad**

Arugula, lentils, dried cranberry, savoury granola maple & whole mustard dressing

**15-**

### **Champignons sautés**

Oeuf poché, brioche portugaise, hummus aux herbes salées

### **Sauteed mushrooms**

Poached egg, Portuguese brioche

"herbes salées" hummus

**15-**

### **Calmars grillés**

Pommes de terre marinées, mayonnaise au basilic, câpres, huile de moutarde

### **Grilled calamari**

Pickled potatoes, basil mayo, capers, mustard oil

**15-**

### **Croquettes (4) de pdt et chorizo**

Ragoût de tomates et câpres

### **Potato & chorizo croquettes**

Tomatoes & capers ragù

**12-**

### **Risotto de riz brun**

Tombée de poireaux, épinards, graines de tournesol, ail roti et vieux cheddar du Québec

### **Brown Rice Risotto**

Melted leeks, baby spinach, sunflower seed, roasted garlic and Aged Quebec Cheddar

\*Servi en plat avec accompagnement de votre choix

\*Served as main course with your choice of side

**12 // 24**

## CRU // RAW

### **Huîtres fraîches**

Mignonette, raifort et citron

### **Fresh Oysters**

Mignonette, horseradish and lemon

**18 // 36**

### **Thon albacore cru**

Chorizo, roquette, pdt rattes, tapenade aux olives, haricots blancs marinés

### **Raw albacore tuna**

Chorizo, arugula, fingerling potatoes, black olive tapenade, pickled white beans

**15-**

### **Tartare de saumon**

Crème sure au basilic, huile au raifort, radis marinés

### **Salmon tartar**

Basil sour cream, horseradish oil, pickled radish

\*Servi en plat avec accompagnement de votre choix

\*Served as main course with your choice of side

**15 // 25**

## ACCOMPAGNEMENTS//SIDES

### **Salade de kale et maïs**

Vinaigrette à l'échalote

### **Kale & corn salad**

Shallot vinaigrette

**9-**

### **Légumes du jour**

### **Vegetables of the day**

**9-**

### **Frites et dijonnaise**

### **Fries & dijonnaise**

**6-**

### **Salade de choux, betteraves et fenouil**

### **Beet, fennel & cabbage slaw**

**6-**

### **Écrasé de pommes de terre**

Huile d'olive, oignons verts

### **Smashed potatoes**

Olive oil, green onions

**7-**

Toutes nos viandes proviennent de la Boucherie Grinder située au 1654 Notre-Dame O, Montréal

All our meats are from Boucherie Grinder located at 1654 Notre-Dame West, Montreal

# MENU SOIR // DINNER MENU

## VIANDES // MEATS

1 choix d'accompagnement // 1 choice of side

### Saucisses merguez d'agneau de la Boucherie Grinder

Agneau, sauce tahini, sumac, noix de pins

### Lamb Merguez sausages from Boucherie Grinder

Lamb, tahini sauce, sumac, pine nuts

22-

### Burger de boeuf

Cheddar, tomates marinées à l'aneth, roquette,  
mayo aux oignons caramélisés

### Beef Burger

Cheddar, dill tomatoes, roasted onion mayo, arugula

20-

### Bavette de bœuf 8 oz

Chimichurri aux graines de citrouille

### 8 oz Beef Skirt

Pumpkin seed chimichurri

30-

### Poulet de cornouaille

Rub d'épices portugaises, miel au thym, compote  
d'oignons rouges

### Cornish Hen

Portuguese spices rub, honey thyme, red onion jam

24- (demi/half) / 40 (entier/whole)

## POISSONS // FRUITS DE MER

### FISH // SEAFOOD

1 choix d'accompagnement // 1 choice of side

### Pieuvre grillée

Sauce piri piri, anchoix blancs  
chorizo, câpres, ragoût de tomates

### Grilled octopus

Piri piri sauce, white anchovies, chorizo, capers,  
tomato ragu

25-

### Truite pochée

Sauce vierge aux tomates séchées, quinoa et  
fèves blanches

### Poached trout

Sun dried tomato sauce vierge quinoa & white beans

28-

### Short Ribs de bœuf

Braisé, sauce BBQ espresso et chili,  
pacanes

### Beef Short Ribs

Braised, espresso-chili BBQ sauce, pecans

32-

### Assiette "mix grill"

Bavette de bœuf 8 oz, demi-poulet de  
cornouaille, saucisses merguez

### Mixed grill platter

8 oz beef skirt, half cornish hen

merguez sausages

2 choix d'accompagnements // 2 choices of side

72-

### Épaule d'agneau braisée

Sauce bleuets et raifort, raifort frais

### Braised Lamb shoulder

Horseradish & blueberry sauce, fresh horseradish

25-

### La "BIG" Salade

Betteraves, manchego, roquettes, endives,  
amandes, raisins, vinaigrette aux betteraves

### The "BIG" Salad

Beets, manchego, arugula, endive, almonds, grapes,  
beets vinaigrette

Aucun accompagnement // no side

18-

### Pétoncles poêlés (4)

Choux rouge braisé, yogourt au safran,  
huile à la moutarde

### Seared scallops (4)

Braised red cabbage, saffron yogurt, mustard oil

30-

### Filet de saumon

Poêlé, carottes et choux de bruxelles, vinaigrette  
aux endives marinées

### Salmon filet

Carrots & Brussels sprouts, pickled endive vinaigrette

27-

Toutes nos viandes proviennent de la Boucherie Grinder située au 1654 Notre-Dame O, Montréal

All our meats are from Boucherie Grinder located at 1654 Notre-Dame West, Montreal