

L'art de  
déguster  
une  
*cuillerée* à  
la fois.

Pour ceux  
et celles  
qui aiment  
goûter à  
tout. >>

---

MENU DÉGUSTATION

Donnez  
carte  
blanche au  
chef.

Une expérience culinaire qui  
appelle au partage et à la  
découverte.

80  
par pers.

Accord mets et vins  
130  
par pers.

COCKTAILS

## Negroni Deep Sea

Absinthe La Clandestine  
Gin Magellan  
Vermouth blanc Dolin  
Curaçao bleu  
Amer Bittermens au houblon et  
pamplemousse

15

## Casia

Gin Romeo's  
Liqueur d'herbes Strega  
Apérol  
Jus de lime  
Amer Scrappy's à la lavande

20

MOCKTAILS

## Viridi

Avocats frais  
Sirop d'agave  
Jus de lime  
Piment jalapeño  
Coriandre

12

## The Traveler

Vodka Tito's  
Liqueur Midori  
Cava  
Jus de lime  
Sirop simple

18

## Pompeii

Campari  
Sirop de baies et basilic  
Soda  
Jus de citron

12

## Capt'n Nemo

Jus d'ananas  
Sirop à l'encre de seiche  
Jus de citron  
Tabasco

10

## IL Capo

Bourbon Bulleit  
Ammaro Vecchio del Capo  
Sherry Puerto Fino Lustau  
Amer Mister Bitters à l'abricot,  
miel & hickory fumé

17

## Karpouzi

Ouzo  
Limoncello  
Jus de melon d'eau  
Jus de lime  
Sirop simple

14

## Champs- de-mars

Sirop d'hibiscus  
Jus de lime  
Tonic Fever Tree

9

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Caille rôtie,  
cerises «volées» du voisin  
et radis  
21

Gnudinis fondants,  
parmesan  
et rapini  
16

Crudo de doré,  
huîtres, purée de  
petits pois et caviar  
22

Pieuvre grillée puis glacée  
au balsamique, pommes  
de terre fumées et sauce  
vierge  
18

Burrata ultra-crèmeuse,  
jambon speck  
et basilic  
26

ANTIPASTI  
25

— 2x Fromages  
artisanaux, 100% d'ici.  
Nos favoris du moment.

— 2x  
Charcuteries  
du Qc., Sélection mensuelle de  
charcuteries régionales.

Pain italien  
moelleux à  
souhait. — Focaccia,

— Olives  
assorties,

— Légumes  
marinés.

---

PLATS

PÂTES ARTISANALES

Pappardelle,  
truffe noire, morilles, jus  
réduit de portobello 26

Cavatelli au homard,  
chou, réduction de  
crème et vin blanc 28

---

VIANDES

Flanc de porc braisé,  
carottes grillées  
et sauge 24

Carré d'agneau rôti,  
purée de haricots blancs,  
artichauts, huile d'olive  
infusée au romarin 45

Poitrine de canard,  
mostarda de poires,  
radicchio 28

Macreuse braisée,  
polenta crémeuse  
au mascarpone et  
lardons 31

POISSONS

Flétan,  
risotto aux  
poireaux  
confits,  
beurre de  
persil

30

Pétoncles,  
purée de  
courge  
musquée,  
beurre  
noisette,  
gremolata

28

À-COTÉS

Pommes de terre  
nouvelles rôties au thym,  
sel de mer  
6

Courgettes grillées  
à l'huile de basilic  
6

Poêlée de champignons  
sauvages, persillade  
6



Bien sûr, tous nos menus sont imprimés  
sur des papiers écoresponsables.