

les traditions éternelles proviennent des racines modestes.

bien avant la première presse, impression, durant la romaine ancienne, les nouvelles étaient gravées sur la pierre. en chine, les nouvelles de la dynastie tang étaient écrites à la main sur de la soie et lues par les officiels. en 1556 le gouvernement de la vénétie imprimait un journal pour lequel les personnes payaient avec une pièce nommée gazetta, et le terme gazette que tout le monde associe avec les journaux à travers le monde naquit.

gaZette nous ramène très loin à travers de simples et longues traditions. traditions voulaient dire savourer, apprécier.

gaZette nous transporte tout droit à travers les racines d'une cuisine rustique en utilisant les produits locaux, frais, organiques de la ferme à la table. bières en fût. une liste bien équilibrée de vins rouges et blancs, portos et cognacs.

gaZette apporte un renouveau à l'âge des histoires anciennes.

gaZette. les plaisirs de la vie savourés.

timeless traditions grow from humble roots.

long before the first printing press, ancient romans carved front-page news into stone. In china, tang dynasty news was handwritten on silk and read by officials. in 1556 the venetian government posted a paper for which readers paid a small coin, the gazetta. and gazette, the term we now associate with newspapers around the world, was born.

gaZette brings us back to simple, long-loved traditions meant to be savoured.

gaZette brings rustic cuisine back to its roots with local, fresh organic farm-to-table ingredients. small-batch brews on draft, premium ports, cognacs, and an international selection of wine.

gaZette brings novelty to an age-old story.

gaZette. life's purest pleasures savoured.

entrées | starters

- bisque de homard traditionnelle, crispelle de fromage mascarpone au brandy
traditional lobster bisque 12 -
- carpaccio de thon ahi sur galette de crabe tiède de l'atlantique, aioli au safran
black fin tuna carpaccio over a warm crab cake, saffron aioli 13 -
- calamars frits, sauce rémoulade
crispy calamari, remoulade dipping sauce 11 -
- soupe à l'oignon à la bière maudite, croûtons au fromage cendré de lune
maudit beer onion soup with cendre de lune cheese crouton 10 -
- tartare de boeuf angus avec oignons cipollini marinés et aioli à la tomate séchée
angus pride beef tartar with marinated cipolini onions and sundried tomato aioli 10 -
- duo de saumon mariné au campari et agrumes, tartare frais et fumé
a duo of wild atlantic salmon; citrus cured and smoked tartar 12 -

salades | salads

- salade caesar, vinaigrette aux câpres, lardons et parmesan
caesar salad, caper garlic dressing, rosemary herb croutons, pancetta and parmesan crisp 10 -
- torchon de foie gras du québec avec compote de pomme et citrouille, réduction de cidre de glace et pain d'épices
quebec foie gras terrine, with apple-pumpkin chutney and ice cider reduction with spiced bread 18 -
- mesclun, julienne de pomme marinée, fromage st. bénédicte, vinaigrette à la noix de grenoble
mesclun greens, pickled green apples, toasted walnut dressing, local blue cheese crumbles 10 -
- salade caprèse, mozzarella de bufflonne, tomates et vinaigrette balsamique blanc
caprese salad, buffalo mozzarella, heirloom tomatoes, white balsamic drizzle 14 -

plats de résistance | main dishes

- jarret d'agneau braisé, purée de pomme de terre à l'ail rôti, bette à carde et bacon avec jus de romarin 25 -
lamb shank, roast garlic smashed potatoes, sautéed swiss chard with bacon, rosemary jus
- fettucini avec homards, champignons chanterelles et roquette, sauce homardine à l'estragon 27 -
fettucini tossed in lobster, arugula, chanterelle mushrooms, and tarragon infused lobster sauce
- penne pomodoro, tomate épicée et basilic, saucisse grillée 21 -
penne pomodoro, spicy tomato-basil sauce, grilled country sausage
- morue de l'atlantique et palourdes sur risotto à la pancetta, haricots verts croquants, jus à l'ail 29 -
pan-roasted atlantic cod with braised clams, crispy haricot greens, garlic broth, smokey bacon risotto
- filet de bar noir rôti, crevettes géantes, risotto aux champignons et oignons au beurre truffé 32 -
roast atlantic black bass & crispy rock shrimp with roasted onion and porcini risotto, truffle butter sauce
- thon ahi saisi, pommes de terre ratte au romarin, ail, caponata à l'émulsion de vin rouge 32 -
seared ahi tuna, caponata and garlic confit, rosemary new potatoes
- filet de porc rôti et sa poitrine braisée au cidre de st. antoine, panais et betteraves rôties, avec compote de pomme 29 -
roasted pork & braised belly, parsnips and beets, apple chutney
- filet de boeuf angus grillé, ragoût d'oignons et chanterelles sucrées salées 28 -
grilled angus filet, wood-fired onion stew, chanterelle mushrooms
- medaillon de veau, purée de celeri-rave à la truffe, sauce au cabernet sauvignon 28 -
veal medallion, truffle infused celery root purée, cabernet sauvignon sauce
- cuisse de canard confite du lac brome et magret saignant, copeaux de foie gras sur courge musquée 32 -
crispy brome duck confit, and seared rare breast, foie gras cracklings, butternut squash, roasted fig glaze

dessert

- gâteau au fromage avec coulis de fruit rouge
montreal style cheese cake with red berry coulis 9 -
- trilogie de crèmes brulées : bailey's, chocolat noir, vanille
crème brulée trio: bailey's, black chocolate, vanilla 9 -
- crème glacée : pistache, praline, chocolat
ice cream option: pistachio, praline, chocolate 9 -
- tarte aux poires et érable, glace au pralin
fine pear and maple tart with praline ice cream 9 -
- fondant au chocolat et coulis de framboises
molten chocolate cake with raspberry coulis 9 -