

les traditions éternelles proviennent des racines modestes.

bien avant la première presse, impression, durant la rome 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

soupe du jour soup of the day	8 -
ravioli au fromage de chèvre, tomates rôties, pancetta et noix de pin goat cheese ravioli, roasted tomatoes, pancetta and toasted pinenuts	10 -
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 -
calamars frits, sauce rémoulade crispy calamari, remoulade dipping sauce	11 -
salade caprèse, mozzarella de bufflonne, tomates et vinaigrette balsamique blanche caprese salad, buffalo mozzarella, heirloom tomatoes, white balsamic drizzle	14 -
mesclun, julienne de pomme marinée, fromage st. bénédicte, vinaigrette à la noix de grenoble mesclun, pickled green apples, toasted walnut dressing, local blue cheese crumble	10 -
micro mesclun, pacanes caramélisées, fraises, fromage de chèvre, vinaigrette au champagne field greens, candied pecans, strawberries, goat cheese, champagne vinaigrette	10 -

salades | salads

salade caesar, vinaigrette aux câpres et parmesan, crevettes épicées géantes grillées caesar salad, caper garlic dressing, rosemary herb croutons, pancetta and parmigiano crisp topped with spicy jumbo shrimp	18 -
thon ahi mi-cuit aux 5 épices, haricots verts, œuf dur, anchois, pommes de terre, vinaigrette au gingembre seared five-spice ahi tuna, green beans, boiled egg, anchovies, potatoes, ginger vinaigrette	19 -
suprême de poulet grillé, avocat, olives noires, pleurotes, fromage bleu du québec et vinaigrette à la tomate rôtie grilled chicken, avocado, black olives, portobello mushrooms, blue cheese, grilled tomato vinaigrette	17 -

sandwiches

- club au blanc de poulet rôti, jambon au romarin, laitue boston, bacon, fromage fontina sur pain de miche 16 -
our club, stacked with roasted chicken, rosemary ham, boston lettuce, apple wood smoked bacon, fontina cheese, on rustic artisan bread
- saumon fumé, œuf dur, tomate, laitue, fromage à la crème à l'aneth, oignons rouges sur pain suédois 16 -
smoked salmon, hardboiled egg, tomato, lettuce, dill cream cheese, red onion on flat bread
- légumes grillés et marinés à l'huile d'olive extra vierge, tapenade, fromage de chèvre sur foccacia 16 -
grilled vegetables, tapenade and goat cheese on rosemary foccacia
- hambourgeois d'angus grillé, fromage oka, bacon fumé, sur pain brioché 16 -
grilled angus burger, oka cheese, smoked bacon on a brioche roll

plats de résistance | main dishes

- morue de l'atlantique et palourdes sur risotto à la pancetta, haricots verts croquants, jus de persil à l'ail 24 -
pan-roasted atlantic cod with braised clams, crispy green beans, garlic broth, smokey bacon risotto
- penne pomodoro, tomate épicée et basilic, saucisse grillée 21 -
penne pomodoro, spicy tomato-basil sauce, grilled country sausage
- filet angus grillée, ragout d'oignons et chanterelles sucrées salées 28 -
grilled angus filet over wood-fired onion stew, sweet and sour chanterelles
- jarret d'agneau braisé, purée de pomme de terre à l'ail rôti, bette à carde et bacon avec jus romarin 22 -
lamb shank, roast garlic smashed potatoes, sautéed swiss chard with bacon, rosemary jus
- suprême de poulet de grain au panko, fromage mozzarella de buffle, tagliatelles aux fines herbes 24 -
sautéed chicken breast with light panko crust, buffalo mozzarella, tagliatelle with fine herbs
- crevettes géantes, moules et pétoncles des maritimes à la sauce mi-piquante tomate et vin blanc 28 -
jumbo shrimp, prince edward island blue mussels, little neck clams, bay scallop simmered in a spicy white wine tomato broth
- agnolotti aux champignons sauvages, tomates rôties sur lit de poitrine de veau braisée à la crème de porcini 22 -
wild mushroom agnolotti, braised veal brisket with roasted tomato and porcini cream

dessert

gâteau au fromage avec coulis de fruit rouge
montreal style cheese cake with red berry coulis 9 -

triologie de 3 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 -