



ENTRÉES





- Soupe à l'oignon - bière Maudite 12
fromage Caciocavallo
- Tataki de thon - aïoli d'édamame - soya 18
gingembre - pousses de tatsoï 
- Salade caprese - tomates - mozzarella 15
roquette - huile d'olive 
- Salade César - bacon - croûtons au romarin 14
parmesan - câpres - vinaigrette à l'ail
- Homard - papaye verte - canard laqué 20
noix de cajou - édamame
vinaigrette à la menthe et à la coriandre
- Tortiglioni - caccio e peppe - prosciutto 13
croquant - zeste de citron - truffe
pangrattato
- Pieuvre grillée - chorizo - houmous 15
tomates confites - artichauts marinés
huile d'olive citronnée
aux oignons verts et à l'ail

PLATS PRINCIPAUX

APPETIZERS

- "Maudite" beer onion soup 12
Caciocavallo cheese
- Tuna tataki - edamame aioli - soy 18
ginger - tatsoi sprouts
- Caprese salad - tomato - buffalo 15
mozzarella - arugula - olive oil
- Caesar salad - bacon - rosemary croutons 14
parmesan - caper - garlic vinaigrette
- Lobster - green papaya - lacquered duck 20
cashews - edamame
mint coriander vinaigrette
- Tortiglioni - caccio e peppe - prosciutto 13
crackling - lemon zest - truffe
pangrattato
- Grilled octopus - chorizo - hummus 15
tomato - marinated artichokes
green onion lemon garlic olive oil

MAIN DISHES

- Spaghetti de blé entier - crevettes géantes 29
brocoli - asperges - sauce tomate 
(option végétarienne disponible) 
- Saumon - épinards - shiitake 33
pommes de terre douces - nage de thé 
vert - vinaigrette togarashi
- Morue de l'Islande - huile d'olive - maïs 34
coriandre - tomates multicolores -
pommes de terre bleues - quinoa frit
leche de tigre
- Icelandic cod - olive oil - corn - coriander 34
multi-coloured tomatoes - blue potato
fried quinoa - leche de tigre
- Poulet grillé à la grecque - tzatziki maison 34
concombre libanais - petits poivrons doux
quinoa - olives Kalamata - feta bulgare
- Grilled Greek style chicken - house tzatziki 34
Lebanese cucumber - sweet drop pepper
quinoa - Kalamata olives - Bulgarian feta
- Échine de porc façon viande fumée 32
purée de céleri rave - choucroute
épeautre soufflé - cornichon frit
- Smoked meat style pork shoulder 32
celery root puree - sauerkraut
puffed farro - fried pickle
- Thon albacore saisi au sésame 35
bok choy - nouilles ramen - canard laqué
shiitake - tobiko - bouillon tom yum
- Sesame crusted albacore tuna - bok choy 35
tobiko - ramen noodles - lacquered duck
shiitake - tobiko - tom yum broth
- Côtes levées de veau BBQ - sauce au café 33
et au whisky - salade de chou - salsa verde
frites - oignons marinés et frits
- Barbeque veal short rib - coffee whiskey 33
sauce - coleslaw - salsa verde
fries - fried marinated onions
- Côte de bœuf AAA 18 onces - purée de 65
pommes de terre - crème de raifort
chips d'ail - fromage pecorino pepato
lardons - oignon vert - demi-glace de veau
- Seared 18 oz AAA cowboy steak - potato 65
puree - horseradish cream - garlic chip
Pecorino Pepato cheese - lardon
green onion - veal demi-glace
- Tofu mariné - bouillon au lait de coco 29
nouilles ramen - champignons 
pommes de terre douces
bok choy - carottes
- Marinated tofu - coconut milk broth 29
ramen noodle - mushroom
sweet potato
bok choy - carrot
- Macreuse de bœuf Angus poêlée 38
épices merken - salade de tomates
chilienne - pommes de terre rattes
écrasées - fromage feta - œuf
- Pan seared Angus blade steak 38
Merken spice - Chilean tomato salad
smashed fingerling potatoes
feta cheese - egg