

# Dîner



\$8

**Polenta Crèmeuse**, avec feta, fines herbes et huile d'olives

**"Hot Dog"**, oignons 4 façons, aioli au raifort, fromage cheddar et chou-frisé croustillant

**Croquettes à la Tigre**, jambon crémeux ou champignons fumés (3)

**Gyoza aux légumes**, sauce aux arachides et cari rouge (8)

**Maïs grillé**, enrobé de chipotle et parmesan, assaisonné à la lime

**Taco au Canard Pekinois**, mayo à la hoisine & coriandre

**Olive Mariné**, Houmous et trempette au poivre rouge



**Soupe du jour**... 7 \*

**"Happy Snack"**, l'amuse-gueule du jour qui vous ferez sourire... MP \*

**Huîtres**, Pacifiques et Atlantiques servi avec une variété de vinaigrettes maison... 1/2 douzaine 18, douzaine 36

**Cocktail de crevettes**, sauce traditionnelle, grains de moutarde sucrée et lime râpée... 4ea \*

**Salade de Roquette**, courges rôties, oignons marinés, noix, Pommes à l'eau de rose, vinaigrette citronnée, parmesan... 14 \*

**Salade César Grillée**, bacon, crostinis, anchois et citron... 16

**Tarte à la Viande**, poulet au beurre, agneau Roganjosh ou steak et fromage... 12 \*

**Banh Mi**, le classique à la mode de chez nous. Poulet ou Tofu... 11 \*

**Linguini**, sugo all'arrabbiata avec roquette et champignons fini avec Parmesan ... 16 \*

**Tartare de Bœuf**, aioli au raifort, courge rôtie, feta, chou frisée croustillante, et cornichons maison... 14

**Côtes de Porc Miso**, coriandre et gremolata aux arachides... 14 \*

**Chou-fleur crémeux rôti et macaroni au fromage de chèvre**... 15  
Ajouter du bacon ... 4, ajouter du Homard... 10

**Guédille Homard et Bacon**, sur pain brioche... 25

**Flanc de porc rôti avec Kimchi au gingembre**... 16

**Burger de Bœuf Gros Cogneur**, aioli, salade de chou, betteraves marinées, cheddar, bacon, œuf frit et oignons croustillants... 18 \*

**Pad Thaï**, demi 8 ou complet 15,

Ajoutez poulet 4, bœuf ou crevettes 6 \*

**Bifteck de contre-filet aux épices** dans un poêlon accompagné de patates crémeuses à l'ail... 22

**Dessert** \*

**Tourte au chocolat sans farine avec sel de mer**... 8\$

**Crème Brûlée du Jour**... 8\$

**Pavlova du jour avec sirop d'érable**... 10\$

**Biscuit au Chocolat**, cuit à la minute, avec cheddar & crème glacée Bilboquet ... 12\$

## COCKTAILS

### "Butterscotch Old Fashioned"

Brugal Rhum lavé au Beurre Dark  
Brugal Rum, Sirop Simple  
Angostura...16\$

### "Starry Night"

Sipsmith Gin, Fernet-Branca,  
Vermouth Rouge...14\$

### "Manhattan"

Canadian Club rye, Martini  
Rosso...14\$

### El Diablo

Sauza Blue, Lime, Cassis  
Bière de Gingembre...15\$

### Limonade au Bourbon

Jim Beam Black, sirop de thym et  
gingembre, jus de citron, soda...13\$

### Go F\*\*\* Yourself Sour

Chartreuse, Absinthe, Lime, Orgeat,  
Blanc d'oeuf...19\$

### "Mulled Wine"

(Chaud) Vin Rouge, sirop aux épices,  
Épices Spices...13\$

### "Toddy Roosevelt"

(Chaud) Bourbon, Sirop au thé de  
gingembre, Citron, Cannelle  
...13\$

### "César au Fruits de Mer et Cochon"

César, Raifort, Champignon et  
Haricot Vert Marinés, Huître,  
Crevette Tigrée, Bacon à l'Érable fait  
Maison et Fromage Cheddar... 20\$

**Des 16h**

\* Disponible jusqu'à 2.30am