

LOIC

Plateau fruit de mer		75
Huitres	mignonette, raifort, citron	16/32
Olives marinées	thym, ail, orange	4
Noix épicée	sirop d'érable, romarin, espelette	4
Pain et beurre	pain au levain, fenouil, sel de mer	4
Fromages qc	sélection de fromages, légumes marinés	16
Courge delicata	beurre noisette, riz sauvage, sauge, chèvre	14
Tartare de bœuf	cornichons, échalote, câpres, jaune d'oeuf	16
Salade Birri	concombres, légumes marinés, beemster	10
Pommes de terre frites	ranch, jalapeño, parmesan	11
Burrata	choufleur, topinambours, amandes, miel	16
Choux de Bruxelles	aioli, graines de tournesol, poblano	13
Salade d'homard	avocat, petite laitue, estragon, pain frit	29
Agneau qc	pdt, chanterelles, cipollini, herbes	30
Flétan Qc	topinambours, treviso, beurre blanc	32
Steak frites	vert braisé, ail, vin rouge	27
Cannelloni	polenta, mascarpone, champignons, courge	26
Pot de crème	chocolat, caramel, amandes	8
Tarte tatin aux pommes	crème glacé, cannelle, beurre noisette	8

Loïc

Seafood platter		75
Oysters	mignonette, horseradish, lemon	16/32
Olives	thyme, garlic, orange	4
Roasted nuts	maple syrup, rosemary, espelette	4
Bread & butter	sourdough, fennel, sea salt	4
Quebec cheeses	selection of cheese, pickled vegetables	16
Delicata squash	brown butter, wild rice, sage, chèvre noir	14
Beef tartare	pickles, shallots, capers, lemon	16
Birri salad	cucumber, pickled vegetables, beemster	10
Fried potatoes	ranch, jalapeño, parmesan	11
Burrata	cauliflower, sunchoke, almonds, honey	16
Brussel sprouts	buttermilk aioli, sunflower seeds, poblano	13
Lobster salad	avocado, tarragon, croutons	29
QC lamb	potato, chanterelles, cipollini, herbs	30
QC halibut	sunchokes, treviso, beurre blanc	32
Steak frites	braised greens, garlic, red wine	27
Cannelloni	polenta, mascarpone, mushrooms, squash	26
Pot de crème	chocolate, caramel, almonds	8
Apple tatin	ice cream, cinnamon, brown butter	8