

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
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 Verte	concombres, légumes marinés, beemster	10
Pommes de terre frites	ranch, jalapeño, parmesan	11
Burrata	rapini, haricots marinés, huile d'herbs	16
Choux de Bruxelles	aioli, graines de tournesol, poblano	13
Salade d'homard	avocat, petite laitue, estragon, pain frit	29
Morue	topinambours, treviso, beurre blanc	32
Steak frites	vert braisé, ail, vin rouge	27
Agneau qc	pdt, maïitake, cipollini, herbes	30
Courge et ricotta	lentils de puy, onions rôtis, menthe, citron	22
Pot de crème	chocolat, caramel, amandes	8
Tarte aux pacanes	sirop d'érable, beurre noisette, crème glacée	8

Loïc

Seafood platter		75
Oysters	mignonette, horseradish, lemon	16/32
Olives	thyme, garlic, orange	4
Roasted nuts	maple syrup, rosemary, espelette	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
Green salad	cucumber, pickled vegetables, beemster	10
Fried potatoes	ranch, jalapeño, parmesan	11
Burrata	rapini, pickled green beans, herb oil	16
Brussel sprouts	buttermilk aioli, sunflower seeds, poblano	13
Lobster salad	avocado, tarragon, croutons	29
Cod	sunchokes, treviso, beurre blanc	32
Steak frites	braised greens, garlic, red wine	27
QC lamb	potato, maiitake, cipollini, herbs	30
Butternut squash	puy lentils, roasted onions, mint, lemon	22
Pot de crème	chocolate, caramel, almonds	8
Pecan pie	maple syrup, brown butter, ice cream	8