

FROID | COLD

TARTARE DE BŒUF BEEF TARTARE	18
câpres, cornichons, herbes fraîches, échalotes, Dijon, aioli aux truffes, jaune d'œuf confit, crostini — capers, pickles, fresh herbs, shallots, Dijon, truffle aioli, confit egg yolk, crostini	
PÂTÉ DU JOUR	19
pâté du jour, crostini, légumes marinés, dijon du Québec daily pâté, crostini, pickled veg, Quebec dijon	
PLANCHE DE CHARCUTERIE CHARCUTERIE BOARD	29
sélection de charcuteries et fromages artisanaux et accompagnements — selection of artisanal meats and cheese and accompaniments	
FOIE GRAS AU BOURBON BULLEIT	31
brioche grillée, compote de fruits, légumes marinés, confiture de saison — grilled brioche, fruit compote, pickled veg, seasonal jam	
SASHIMI DE THON TUNA SASHIMI	29
ponzu, caviar de truite, wontons frits, purée d'avocat, chili, coriandre — ponzu, trout caviar, fried wontons, avocado puree, chili, cilantro	
BURRATA	28
tomates ancestrales, tomates confites, fraises, vinaigrette tomate-grenade, pain au levain grillé — heirloom tomatoes, confit tomatoes, strawberries, tomato-pomegranate vinaigrette, grilled sourdough	
SALADE CÉSAR CAESAR SALAD	22
chapelure, parmesan râpé, cœurs de romaine, bacon, câpres frites, thym — romaine hearts, bacon, fried caper, thyme, breadcrumbs, grated parmesan	

Happy hour special 2-6 pm
Moitié prix sur tous les
breuvages au verre

Nicole
Buvette du quartier

CHAUD | HOT

CREVETTES GRILLÉES GRILLED LEMON SHRIMP	18
beurre ail-citron confit, herbes fraîches confit garlic-lemon butter, fresh herbs	
SAUCISSE DE TOULOUSE TOULOUSE SAUSAGE	22
choucroute, moutarde en grains du Québec sauerkraut, Quebec grainy mustard	
PIEUVRE GRILLÉE GRILLED OCTOPUS	29
sauce romesco, piment shishito grillé, salsa orange-mangue — romesco sauce, blistered shishito pepper, orange-mango salsa	
JAMBON BLANC FRENCH HAM	23
graines de moutarde marinées, huile d'olive pressée à froid, parmesan râpé, rémoulade de céleri-rave — pickled mustard seeds, cold pressed olive oil, grated parmesan, celeriac remoulade	
BROCHETTES DE BŒUF BEEF SKEWERS	12/UNIT
bavette, poireaux croustillants, chimichurri bavette, crispy leeks, chimichurri	
TOAST AUX ESCARGOT & CHAMPIGNONS SNAILS & MUSHROOM TOAST	18
escabèche de champignons, escargots, beurre noisette, herbes, pain au levain — mushroom escabèche, snails, brown butter, herbs, sourdough	
OS À MOELLE BONE MARROW	24
os à moelle rôti, gremolata au citron, sel de mer, pain au levain grillé — roasted bone marrow, lemon gremolata, sea salt, grilled sourdough	

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

CHEESEBURGER BUTTERFLY	26
bacon, oignons caramélisés, Tomme aux fleurs, cresson, tomate, aioli, servi avec frites — bacon, caramelized onions, Tomme aux fleur cheese, watercress, tomato, aioli, served with fries	
TARTARE DE BŒUF/ BEEF TARTARE	35
câpres, cornichons, herbes fraîches, échalotes, Dijon, aioli aux truffes, jaune d'œuf confit, crostini servis avec frites ou salade — capers, pickles, fresh herbs, shallots, Dijon, truffle aioli, confit egg yolk, crostini served with fries or salad	
SAUMON AU BEURRE BLANC	34
broccolini grillé, petits pois, edamame, zeste de citron, beurre blanc aux agrumes, fenouil émincé — grilled broccolini, peas, edamame, lemon zest, citrus beurre blanc, shaved fennel	
GNOCCHIS D'ÉTÉ/SUMMER GNOCCHI	28
mini courgettes, courge artisanale, fines herbes, sauce beurre citronné, ricotta — mini zucchini, artisanal squash, fine herbs, lemon butter sauce, ricotta	
RIS DE VEAU/VEAL SWEETBREADS	50
artichaut grillé, champignons sauvages, pommes de terre rattes, sauce suprême — grilled artichoke, wild mushrooms, fingerling potatoes, sauce suprême	
CARRÉ D'AGNEAU/RACK OF LAMB	66
demi rack, gremolata au parmesan, demi glace à la moutarde, asperges grillées, chou frisé toscan, fenouil émincé — half rack, parmesan gremolata, mustard demi glace, grilled asparagus, Tuscan kale, shaved fennel	
SUPRÊME DE POULET PIRI PIRI CHICKEN SUPRÊME	32
marinade Piri Piri, émulsion d'agrumes, couscous perlé, tomates séchées, olives, fines herbes — Piri Piri marinade, citrus emulsion, pearly couscous, sun dried tomatoes, olives, fine herbs	
BAVETTE 8oz	36
servi avec sauce Bulleit et choix de frites ou salade served with Bulleit sauce and a choice of fries or salad	
FILET MIGNON 7oz	59
servi avec sauce Bulleit et choix de frites ou salade served with Bulleit sauce and a choice of fries or salad	
ENTRECÔTE 22oz/RIB STEAK 22oz	82
servi avec sauce Bulleit et choix de frites ou salade served with Bulleit sauce and a choice of fries or salad	

À-CÔTÉS | SIDES

FRITES MAISON HOUSE FRIES	8
FRITES BUTTERFLY BUTTERFLY FRIES	16
PURÉE DE PDT À L'AIL GARLIC MASH POTATOES	8
CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS ROASTED BRUSSEL SPROUTS	14
CHAMPIGNONS MUSHROOMS	15
POUTINE	14

