

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

NICOLE NICOISE 30
thon poêlé, haricots verts, pommes de terre grelots, purée d'olives noires, tomate, frisée, vinaigrette à l'échalote — seared tuna, green beans, baby potatoes, black olive puree, tomato, frisee, shallot vinaigrette

BURRATA 28
purée de courge Kuri, carottes rôties, radis émincés, carottes, vinaigrette à la grenade, fenouil — Kuri squash puree, roasted carrots, shaved radish, carrots, pomegranate vinaigrette, fennel

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD 22
cœurs de romaine, chapelure, parmesan râpé, bacon, câpres frites, thym — romaine hearts, bacon, fried caper, thyme, breadcrumbs, grated parmesan

NOTRE FAMEUSE
FONDUE AU FROMAGE
POUR DEUX |
OUR FAMOUS CHEESE
FONDUE FOR TWO

75

pain grillé, assortiment de légumes, saucisson sec, cornichons —
toasted bread, selection of vegetables, saucisson sec, cornichons

Nicole
Buvette du quartier

CHAUD | HOT

CREVETTES GRILLÉES | GRILLED LEMON SHRIMP 18
beurre ail-citron confit, herbes fraîches
confit garlic-lemon butter, fresh herbs

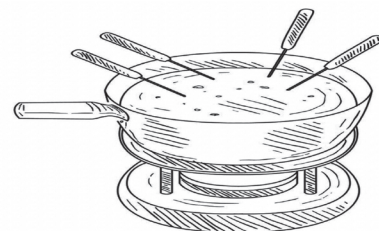
SOUPE À L'OIGNON | FRENCH ONION SOUP 16
oignons caramélisés, bouillon de veau au vin rouge, crostini, gruyère — caramelized onions, red wine veal broth, crostini, gruyere

PIEUVRE GRILLÉE | GRILLED OCTOPUS 29
pommes rôties et vinaigrette au piment, pommes de terre rattes, fenouil rôti, vinaigre de fraise, endives rouges — roasted apple and chilli vinaigrette, fingerling potatoes, roasted fennel, strawberry vinegar, red endives

TARTE MAISON | HAND PIE 24
échalotes caramélisées, réduction de porto, bacon fumé, morceaux de fromage, pâte feuilletée — caramelized shallots, porto reduction, smoked bacon, cheesy bits, pastry dough

BROCHETTES DE BŒUF | BEEF SKEWERS 12/UNIT
bavette, poireaux croustillants, chimichurri
flank steak, crispy leeks, chimichurri

ESCARGOTS GRATINÉS | SNAILS GRATIN 18
escargots, ail confit, crème caramélisée, herbes, pain au levain grillé — escargot, confit garlic, caramelized cream, herbs, grilled sourdough



PLATS PRINCIPAUX | MAINS

CHEESEBURGER 26
bacon, oignons caramélisés, fromage suisse, cresson, tomate, aioli, servi avec frites — bacon, caramelized onions, swiss 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 À L'AIL NOIR | BLACK GARLIC GNOCCHI 29
purée d'ail noir et d'oignon rouge carbonisé, champignons de Paris, parmesan, ciboulette — black garlic and charred red onion puree, foraged mushrooms, parmesan cheese, chives

BOUILLABaisse 45
bisque de homard et de tomates, palourdes, moules, pommes de terre frites, fenouil braisé, baguette grillée, huile aux herbes — lobster and tomato bisque, clams, mussels, fried potato, braised fennel, grilled baguette, herb oil

MAGRET DE CANARD | DUCK BREAST 42
purée de panais caramélisée, carottes nantaises rôties, groseilles rouges, jus de canard, granola crunch — caramelized parsnip puree, roasted nantes carrots, red currants, duck jus, granola crunch

SUPRÊME DE POULET HIVERNAL | WINTER CHICKEN SUPRÊME 36
suprême de poulet poêlé, chou braisé, champignons rôtis, sauce crémeuse au poulet, estragon — seared chicken supreme, braised cabbage, roasted mushroom, chicken cream sauce, tarragon

BAVETTE 8oz 36
servi avec sauce Bulleit et choix de frites ou salade
flank steak 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

LE BOURGUIGNON DE NICOLE 53
joue de bœuf braisée, oignons cipollini, bacon, carottes rôties, champignons, purée de pommes de terre à l'ail, joue de bœuf et jus au vin rouge — braised beef cheek, cipollini onions, bacon, roasted carrots, mushrooms, garlic mash potato, beef cheek and red wine jus

À-CÔTÉS | SIDES

FRITES MAISON
HOUSE FRIES
8

FRITES BUTTERFLY
BUTTERFLY FRIES
16

POMMES DE TERRE ALIGOT
ALIGOT POTATOES
13

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS
ROASTED BRUSSEL SPROUTS
14

CHAMPIGNONS
MUSHROOMS
15

POUTINE
14



HAPPY HOUR SPECIAL 2-6PM MOITIÉ PRIX
SUR TOUS LES BREUVAGES AU VERRE