

## FROID | COLD

- TARTARE DE BŒUF | BEEF TARTARE** 19  
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** 18  
pâté du jour, crostini, légumes marinés, dijon du Québec daily pâté, crostini, pickled veg, Quebec dijon
- PLANCHE DE CHARCUTERIE | CHARCUTERIE BOARD** 31  
sélection de charcuteries et fromages artisanaux et accompagnements — selection of artisanal meats and cheese and accompaniments
- FOIE GRAS AU BOURBON BULLEIT** 31  
pain grillé, compote de fruits, légumes marinés, confiture de saison — grilled bread, 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

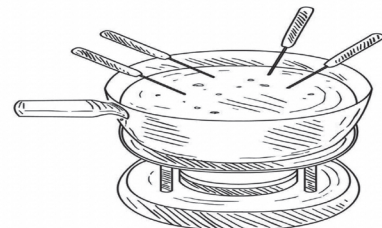
75

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** 19  
beurre ail-citron confit, herbes fraîches  
confit garlic-lemon butter, fresh herbs
- SOUPE À L'OIGNON | FRENCH ONION SOUP** 18  
oignons caramélisés, bouillon de veau au vin rouge, crostini, fromage Suisse — caramelized onions, red wine veal broth, crostini, Swiss cheese
- PIEUVRE GRILLÉE | GRILLED OCTOPUS** 29  
pommes rôties et vinaigrette au piment, pommes de terre rattes, fenouil rôti, vinaigre de vin rouge, endives rouges — roasted apple and chilli vinaigrette, fingerling potatoes, roasted fennel, red wine vinegar, red endives
- TARTE MAISON | HAND PIE** 24  
échalotes caramélisées, réduction de vin rouge, bacon fumé, morceaux de fromage, pâte feuilletée — caramelized shallots, red wine 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 grillé —  
escargot, confit garlic, caramelized cream, herbs, grilled bread



## 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** 36  
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, zeste de citron, beurre blanc aux agrumes, fenouil émincé — grilled broccolini, peas, 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, parmesan, ciboulette — black garlic and charred red onion puree, 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** 37  
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** 38  
servi avec beurre Maître d'hotel et choix de frites ou salade  
flank steak served with compound butter and a choice of fries or salad
- FILET MIGNON 7oz** 60  
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  
bœuf braisé, oignons cipollini, bacon, carottes rôties, champignons, purée de pommes de terre à l'ail, jus au vin rouge — braised beef, cipollini onions, bacon, roasted carrots, mushrooms, garlic mash potato, red wine jus

## À-CÔTÉS | SIDES

- FRITES MAISON**  
HOUSE FRIES  
8
- FRITES À LA TRUFFE**  
TRUFFLE FRIES  
16
- POMMES DE TERRE ALIGOT**  
ALIGOT POTATOES  
13
- CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS**  
AVEC BACON | ROASTED BRUSSEL  
SPROUTS WITH BACON  
14
- CHAMPIGNONS**  
MUSHROOMS  
15
- POUTINE**  
14
- BURRATA**  
12



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