



Sarah B.

— BAR ABSINTHE —

A manger

À PARTAGER & ENTRÉES TO SHARE & STARTERS

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES LOCAUX / ASSORTMENT OF 3 LOCAL CHEESES  **28**
Chutney de figues, graines de citrouille épicées, croûtons
Fig chutney, spicy pumpkin seeds, croutons

ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES ITALIENNES / ASSORTMENT OF 3 ITALIAN COLD CUTS **29**
Moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons
Mustard grains, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

CHARCUTERIES ITALIENNES & FROMAGES LOCAUX / ITALIAN COLD CUTS & LOCAL CHEESES  **39**
Moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons
Mustard grains, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

BOL D'OLIVES MÉLANGÉES ET MARINÉES / MIXED MARINATED OLIVES BOWL **14**

CRUDO DE THON ALBACORE / YELLOWFIN TUNA CRUDO   **24**
Mousse de pois cassés, wasabi, tomates cerises, pistaches, bergamote, yuzu, micro pousses
Split pea and wasabi mousse, cherry tomatoes, pistachios, bergamot, yuzu, microgreens

TARTARE DE BŒUF ANGUS / CAB BEEF TARTAR  **21**
Crème d'oignons caramélisés, sauce piquante tomate et poivron rouge, persil, câpres, jaune d'œuf
Caramelized onion cream, spicy tomato and roasted red pepper sauce, parsley, fried capers, cured egg yolk

KOFTA D'AGNEAU DU QUÉBEC / QUÉBEC LAMB KOFTA **21**
Muhammara aux noix de Grenoble, yogourt à la menthe fraîche, salade de persil, oignon, fenouil
Walnut muhammara, fresh mint yogurt, parsley, onion and fennel salad

CARPACCIO DE PÉTONCLES / SCALLOP CARPACCIO   **22**
Sauce grenade et miel, salicornes des Îles-de-la-Madeleine, radis marinés, sumac, huile de ciboulette
Pomegranate and cumin sauce, Magdalen Islands salicornia, pickled radishes, sumac, chive oil

Prima

Huitres

MERCREDI ET JEUDI

6 pour 9\$

12 pour 16\$

Oysters

WEDNESDAY AND THURSDAY

6 for 9\$

12 for 16\$

INCONTOURNABLES OUR CLASSICS

PIZZA MARGHERITA / MARGHERITA PIZZA

Fior di latte, sauce tomates et basilic frais

Fior di latte, tomato sauce, and fresh basil

26

POUTINE CLASSIQUE / CLASSIC POUTINE

21

SMASH BURGER CANADIEN ANGUS / CAB CANADIAN SMASH BURGER

29

Double galette, Havarti jalapeño, relish d'oignons doux, pain brioché, sauce maison, frites, cornichons marinés sucrés

Double patty, jalapeño cheddar, sweet onion relish, brioche bun, house sauce, fries, sweet pickled cucumber, fries or green salad

21⁵⁰

TARTARE DE SAUMON ATLANTIQUE / ATLANTIC SALMON TARTARE

Caviar de Mujol, labné au citron Meyer, échalotes, persil italien

Mujol caviar, labneh with Meyer lemon, shallots, Italian parsley

33

EN PLAT, AVEC FRITES OU SALADE / AS A MAIN, WITH FRIES OR SALAD

SALADE CÉSAR / CEASAR SALAD

19

Cœur de romaine, croûtons, bacon, copeaux de parmesan

Romaine hearts, croutons, bacon, parmesan flakes

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE / ONION GRATINEE SOUP

19

Fromage cheddar vieilli et croutons

Aged cheddar cheese and croutons

CLUB SANDWICH

29

Pain multigrain, tomates, poulet, bacon, laitue Boston, sauce Osco!, frites

Multigrain bread, tomatoes, chicken fillet, bacon, Boston lettuce, Osco! sauce, fries

26

STROZZAPRETI AUX TOMATES RÔTIES/ STROZZAPRETI PASTA WITH ROASTED TOMATOES

Olives, aubergines, oignons verts, fior di latte, roquette

Olives, fried eggplant, green onions, fior di latte, summer arugula

NY CONTRE-FILET ANGUS 10OZ / 10 OZ NY CAB STRIPLOIN STEAK



52

Accompagnement et choix de sauce poivre ou Chimichurri

Sides and choice of Pepper sauce or Chimichurri sauce



Approvisionnement local
Locally sourced



Végétarien
Vegetarian



Sans lactose
Lactose-free



Sans gluten
Gluten-free