

# MENU ESTIVAL

## HUÎTRES

### GARNITURE

FROIDE	- Mignonnette classique :	6 unités	19
	échalote & concombre compressé à la vodka Pomodoro	12 unités	36
	- Sauce piquante lactofermentée maison		
CHAUDE	- Le Charbonnier, chorizo & oignons verts grillés	18 unités	50

## DÉCOUVERTE

VÉGANE | VÉGÉTARIEN | OMNIVORE

5 SERVICES 79

### ACCORD DE VIN

PRESTIGE +99

L'ORYGINAL +59

SANS ALCOOL +39

*Menu pour tous les  
convives de la table.*

## À LA CARTE


### DU GARDE-MANGER

<b>MOZZARELLA   CAMELINE   CONCOMBRE</b> 	22
Harissa, bourrache & pain naan	
<b>LE JARDIN</b> 	19
Fallafel, légumes grillés & marinés	
<b>OMBLE   HERBES MARINES   CHOU-RAVE</b>	22
Crudo, blinis & labneh	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> 	26
Camerise, thym & chanvre	
<b>PAIN AU POIVRON GRILLÉ MAISON</b> 	5
Beurre à l'origan	

### UN PEU DE CHALEUR

<b>PINTADE   MISO   MÂCHE</b>	24
Pressé fumé, béarnaise & pomme de terre grelot bleue	
<b>AUBERGINE   MAÏTAKE   TEMPEH</b> 	18
Taco, mole & champignon king	
<b>FAISSELLE   YUKON GOLD   AUBERGINE</b> 	22
Gnocchi, origan & citrouille	

### POUR LES GOURMANDS

<b>RHUBARBE   CÉLERI</b> 	15
Tartelette, granité & granola	
<b>FRAISE   VERVEINE</b>	15
Pizzelle, miel & sandwich glacé	
<b>ALFAJORES   AMÉLANCHE</b>	15
Dulce de leche, yogourt de bufflonne & noyer noir	

# MENU DÉCOUVERTE

## VÉGANE

### LIVÈCHE | YUKON GOLD

Dauphine, carotte

### POIVRON | COURGETTE | SHISHITO

Harissa, cake & shiso

### TOMATE | CÉLERI | CONCOMBRE

Gaspacho, caméline torréfiée & pomodoro

### AUBERGINE | MAÏTAKE | NOIX DE CŒUR

Taco, mole & champignon king

### TEMPEH | TOURNESOL | MISO

Sauce BBQ, pois vert & grelot bleue

### RHUBARBE | CÉLERI

Tartelette, granité & granola

### MIGNARDISE

Infusion

---

## VÉGÉTARIEN

### LIVÈCHE | YUKON GOLD

Dauphine, carotte

### POIVRON | RABIOLE | AIL

Cannelloni, 'chorizo' & harissa

### TOMATE | CÉLERI | CONCOMBRE

Gaspacho, caméline torréfiée & pomodoro

### AUBERGINE | MAÏTAKE | FAISSELLE

Tacos, mole & citrouille

### ŒUF DE CANNE | CHEDDAR | MISO

Gnocchi, pois vert & cébette

### YOGOURT DE BUFFLONNE | CONCOMBRE

Creamsicle, baie de genièvre & menthe

### MIGNARDISE

Infusion

---

## OMNIVORE

### LIVÈCHE | YUKON GOLD

Dauphine, carotte

### FLÉTAN | POIVRON | SHISHITO

Escabèche, harissa & shiso

### TOMATE | CÉLERI | CONCOMBRE

Gaspacho, caméline torréfiée & pomodoro

### AUBERGINE | MAÏTAKE | AGNEAU

Taco, mole & chimichurri

### PINTADE | MISO | MÂCHE

Pressé fumé, béarnaise & grelot bleue

### FRAISE | VERVEINE

Pizzelle, miel & sandwich glacé

### MIGNARDISE

Infusion



# SUMMER MENU

## OYSTERS

### GARNISH

FRESH	- Classic mignonnette : shallot & Pomodoro vodka compressed cucumber	6 oysters	19
	- Homemade lactofermented hot sauce	12 oysters	36
COOKED	- Le Charbonnier cheese, chorizo & grilled green onion	18 oysters	50

## DISCOVERY MENU

VEGAN | VEGETARIAN | OMNIVORE

5 COURSES 79

### WINE PAIRINGS

PRESTIGE +99

L'ORYGINAL +59

NON-ALCOHOLIC +39

*Our tasting menu must  
be ordered by the  
entire table.*

## À LA CARTE

### FROM THE PANTRY

**MOZZARELLA | CAMELINA | CUCUMBER**  22

Harissa, borage & naan bread

**THE GARDEN**  19

Grilled & pickled vegetables, fallafel

**ARCTIC CHAR | MARINATED HERBS | CELERIAC** 22

Crudo, blinis & labneh

**CHEESE PLATE**  26

Haskap berry, thyme & hemp

**HOMEMADE GRILLED PEPPER BREAD**  5

Oregano butter

### A LITTLE BIT OF HEAT

**GUINEY FOWL | MISO | LAMB'S LETTUCE** 24

Smoked pressé, béarnaise sauce & blue fingerling potatoes

**EGGPLANT | MAÏTAKE MUSHROOM | TEMPEH**  18

Taco, mole & king oyster mushroom

**FAISSELLE CHEESE | YUKON GOLD POTATO | EGGPLANT** 22

Gnocchi, oregano & pumpkin 

### FOR THE SWEET TOOTH

**RHUBARB | CELERI**  15

Tart, granité & granola

**STRAWBERRY | VERBENA** 15

Pizzelle, honey & ice cream sandwich

**ALFAJORES | SASKATOON BERRIES** 15

Dulce de leche, buffalo milk yoghurt & black walnut

# DISCOVERY TASTING MENU

## VEGAN

### LOVAGE | YUKON GOLD POTATO

Dauphine, carrot

### PEPPER | ZUCCHINI | SHISHITO

Harissa, cake & shizo

### TOMATO | CELERI | CUCUMBER

Gaspacho, toasted camelina & pomodoro vodka

### EGGPLANT | MAÏTAKÉ MUSHROOM | BLACK WALNUT

Taco, mole & king oyster mushroom

### TEMPEH | SUNFLOWER | MISO

BBQ sauce, green pea & blue fingerling potatoes

### RHUBARB | CELERI

Tart, granité & granola

### MIGNARDISE

Infusion



## VÉGÉTARIEN

### LOVAGE | YUKON GOLD POTATO

Dauphine, carrot

### PEPPER | RUTABAGA | GARLIC

Cannelloni, 'chorizo' & harissa

### TOMATO | CELERI | CUCUMBER

Gaspacho, toasted camelina & pomodoro vodka

### EGGPLANT | MAÏTAKE MUSHROOM | FAISSELLE CHEESE

Tacos, mole & pumpkin

### CANE EGG | CHEDDAR | MISO

Gnocchi, green pea & green onion

### BUFFALO MILK YOGHURT | CUCUMBER

Creamsicle, juniper berry & mint

### MIGNARDISE

Infusion

## OMNIVORE

### LOVAGE | YUKON GOLD POTATO

Dauphine, carrot

### HALIBUT | PEPPER | SHISHITO

Escabèche, harissa & shiso

### TOMATO | CELERI | CUCUMBER

Gaspacho, toasted camelina & pomodoro vodka

### EGGPLANT | MAÏTAKE MUSHROOM | LAMB

Taco, mole & chimichurri

### GUINEY FOWL | MISO | LAMB'S LETTUCE

Smoked pressé, béarnaise sauce & blue fingerling potatoes

### STRAWBERRY | VERBENA

Pizzelle, honey & ice cream sandwich

### MIGNARDISE

Infusion