



ENTRÉES

OLIVES MARINÉES À L'ESPAGNOL Sélection d'olives marinées au vinaigre de sherry, graines de fenouil, romarin, ail et tranches d'orange	9,50
COMBO OLIVES MARINÉES + APEROL SPRITZ	20,50
POMMES DE TERRE ROUGE ÉCRASÉES AU GRATIN Servies avec bacon et fromage gruyère écrémé	10
ASPERGES GRILLÉES Asperges épicées grillées avec éclat de citron	10
CHAMPIGNONS SAUTÉS Champignons de Paris et Portobello sautés dans le beurre, thym et jus de citron et orange.	10,50
PATATES DOUCES ET SAUCE AU BEURRE DE LIME Arrosées d'une sauce au beurre de lime	12
DUMPLINGS Dumplings de porc, assaisonnés à l'huile de sésame et ciboulette, servis avec une sauce au gingembre et à la lime	13,50
ASSIETTE D'ENTRÉES Pain ciabatta grillé et parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail servi avec bruschetta, tapenade d'olive kalamata et houmous	14
BONSECOURS MAC AND CHEESE Béchamel, panko, fromage monterey jack et emmental	14

SALADES

ROQUETTE CITRONNÉE Parsemée de quartiers de mandarine, de pamplemousse et de parmesan râpé. Recouverte d'une vinaigrette au vinaigre de Chardonnay	10,50
TOMATES, MANGUES ET MENTHE Servie avec chip de serrano croustillant	10,50
MÉDITERRANÉENNE GRECQUE Tomates, concombres, oignons rouges, olives, fromage feta, huile d'olive, citron et origan	11
SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE Laitue Romaine, servie avec croutons assaisonnés, bacon croustillant, copeaux de parmesan	11,50
BETTERAVES ET CHOU FRISÉ Betteraves, fromage de chèvre, chou frisé, raisins rouges, graines de citrouille, le tout servi avec une vinaigrette balsamique à l'érable	12

LA MER

SAUMON CAJUN GRILLÉ ET SON CHUTNEY DE CITRON Saumon du Pacifique noirci avec nos épices cajuns, servi avec un chutney de citron	17
OKTAPODI Pieuvre grillée parfumée à l'huile d'olive infusée d'origan et de citron servi avec câpres	17,50
TATAKI DE THON AHI CROÛTE SÉSAME Servi avec une réduction de soya	19
HUÎTRES (6 OU 12)	19 / 33
PLATEAU DE FRUITS DE MER Tataki au thon Ahi, six huîtres, un tartare de saumon, un tartare de thon Ahi, un saumon noirci cajun, un oktapodi et un ceviche de poisson	116,00

LA TERRE

LOUKANIKO Saucisse de porc traditionnelle grecque servie avec citron	14
POLPETTE TOSCANE Servie avec sauce tomate San Marzano et copeaux de parmesan	14,50
TACO DE POULET PASTOR Poulet braisé dans une sauce au jus d'ananas, achiote, piments guajillos, vinaigre de vin rouge, servi sur tortilla, accompagné de coriandre fraîche, oignons marinés, sauce verte aux tomatillos, avocat, jus de lime et piments habaneros	15
LIL MACS Deux mini burgers garnis de fromage gruyère, oignons caramélisés, cornichons à l'aneth et sauce secrète Bonsecours	14
SLIDERS DE BŒUF RÔTI Garni avec sauce raifort crémeuse et aneth	14,50
TACO DE BŒUF EN ADOBO Bœuf braisé en sauce adobo (piments guajillos, anchos, tomates et feuilles d'avocatier), servi sur tortilla, accompagné de pico de gallo (tomates, oignons, coriandre, jus de lime, jalapenos) et d'oignons marinés	18
ASSIETTE DE CHARCUTERIES Sélection de viandes séchées servies avec crostini parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail	20
FILET MIGNON (BLACK ANGUS AAA) Servi rosé et accompagné de sauce Chimichurri argentin maison	20,50
PORC ÉFFILOCHÉ À L'HAWAÏENNE Épaule de porc cuite durant 8 heures à basse température accompagnée d'une salsa d'ananas et chips de wonton frit.	15,50

CRUS

TARTARE DE SAUMON Moutarde de Dijon, câpres, jus de lime, valentina piquante, ciboulette, menthe et coriandre fraîche et guacamole traditionnelle	17
TOSTADA DE THON D'OAXACA Sambal Oelek, sauce soya, huile de sésame, jus de lime, oignons verts, jeunes pousses, carottes marinées à l'asiatique, sésame noir, coriandre et guacamole traditionnelle	18,50
CEVICHE PERLUM Pangasius et morue tranchées finement et marinées dans le vinaigre de cidre, téquila et lime. Parsemé d'oignons rouges, tomates séchées, pesto de coriandre et sel rose de l'Himalaya	17,50
TATAKI DE BOEUF PONZU Contre-filet de boeuf saisi en croûte d'épices (poivre, herbes et paprika fumé), sauce Ponzu, oignons verts et graines de sésame	17

DESSERTS

ANANAS GRILLÉ Nappé d'une sauce à la vanille et au sirop d'érable, servi avec yogourt grec au miel	10,50
MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS Trois étages de chocolat (noir, blanc et au lait) avec gaufrette	10,50

CARTE DES VINS

BLANCS

	VERRE	BTL
ROBERTSON CHENIN BLANC Chenin Blanc Western Cape, Afrique du Sud	-	35
FINCA LAS MORAS LADY BLANC Chenin Blanc, Trebbiano, Pinot Grigio San Juan, Argentine	-	44
FORTANT DE FRANCE TERROIR LITTORAL Chardonnay Pays d'Oc, France	-	44
SMOKY BAY PINOT GRIGIO Pinot Grigio Australie-Méridionale	8	35
CARPINETO FARNITO CHARDONNAY Chardonnay Toscana (IGT), Italie	-	78
CAVIT COLLECTION OAK ZERO Chardonnay Trentin Haut Adige, Italie	-	44
TOMMASI LE ROSSE Pinot Grigio Vénétie, Italie	11	54
UMBERTO CESARI IOVE EMILIA Chardonnay, Pinot Grigio Rubicone, Italie	9	44
MOMA BLANC UMBERTO CESARI Trebbiano, Sauvignon blanc, Chardonnay Rubicone, Italie	10	47
LIANO UMBERTO CESARI Chardonnay, Sauvignon blanc Rubicone, Italie	-	65

ROSÉS

	VERRE	BTL
BERINGER White Zinfandel Californie	8	33
PÉTALE DE ROSE Côtes de Provence France	9	40
UMBERTO CESARI IOVE Sangiovese, Merlot Rubicone, Italie	9	44

MOUSSEUX

	VERRE	BTL
JP CHENET Mousseux ICE rosé France	-	53,50
FIOL Prosecco FIOL, Blanc, Extra sec Italie	12	53,50

ROUGES

	VERRE	BTL
UMBERTO CESARI IOVE Sangiovese, Merlot Rubicone, Italie	-	45
UMBERTO CESARI MOMA Sangiovese, Cabernet-Sauvignon Rubicone, Italie	11	55
UMBERTO CESARI LIANO Sangiovese, Cabernet-Sauvignon Rubicone, Italie	-	70
MICHELE CHIARLO LE ORME Barbera Piedmont, Italie	-	50
FARNITO CABERNET-SAUVIGNON Cabernet-Sauvignon Toscane, Italie	-	75
ALBERNOAS Aragonez, Trincadeira, Castelao Alentejo, Portugal	8	35
BERONIA TEMPRANILLO Tempranillo Rioja, Espagne	10	45
LES PETITS CARREAUX MERLOT Merlot Pays d'Oc, France	-	35
CHÂTEAU CAP DE MERLE Merlot, Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon Lussac St-Émilion, France	-	55
SETTLER'S COVE Sangiovese, Antinori, Italie	9	42