



## ENTRÉES

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

## SALADES

<b>ROQUETTE CITRONNÉE</b> Parsemée de quartiers de mandarine, de pamplemousse et de parmesan râpé. Recouverte d'une vinaigrette de vin Chardonnay	10,50
<b>TOMATES, MANGUES ET MENTHE</b> Servie avec chip de serrano croustillant	12,50
<b>MÉDITERRANÉENNE GRECQUE</b> Tomates, concombres, oignons rouges, olives, fromage feta, huile d'olive, citron et origan	11
<b>SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE</b> Laitue Romaine, servie avec croutons assaisonnés, bacon croustillant, copeaux de parmesan	11,50
<b>BURRATA ET PÊCHES GRILLÉS</b> Pêches grillés citronné sur lit de roquette, tomates cerises, pistaches, fromage burrata, huile d'olives et réduction de balsamic.	18

## LA MER

<b>SAUMON CAJUN GRILLÉ ET SON CHUTNEY DE CITRON</b> Saumon du Pacifique noirci avec nos épices cajuns, servi avec un chutney de citron	17
<b>OKTAPODI</b> Pieuvre grillée parfumée à l'huile d'olive infusée d'origan et de citron servi avec câpres	18,50
<b>TATAKI DE THON AHI CROÛTE SÉSAME</b> Servie avec une réduction de soya	19
<b>HUÎTRES (6 OU 12)</b>	19/33
<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b> Tataki de thon Ahi, six huîtres, un tartare de thon Ahi, un saumon noirci cajun, un oktapodi et un ceviche de poisson	116,00

## LA TERRE

<b>LOUKANIKO</b> Saucisse de porc traditionnelle grecque servie avec citron	14
<b>POLPETTE TOSCANE</b> Servis avec sauce tomate San Marzano et copeaux de parmesan	14,50
<b>TACO DE POULET PASTOR</b> Poulet braisé dans une sauce au jus d'ananas, achiotte, piments guajillos, vinaigre de vin rouge, servi sur tortilla, accompagné de coriandre fraîche, oignons marinés, sauce verte aux tomates, avocat, jus de lime et piments habaneros	15
<b>LIL MACS</b> Deux mini burgers garnis de fromage gruyère, oignons caramélisés, cornichons à l'aneth et sauce secrète Bonsecours	14
<b>SLIDERS DE BŒUF RÔTI</b> Garni avec sauce crémeuse raifort et aneth	14,50
<b>TACO DE BŒUF EN ADOBO</b> Bœuf braisé en sauce adobo (piments guajillos, anchois, 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
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b> Sélection de viandes séchées servies avec crostini parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail	20
<b>FILET MIGNON (BLACK ANGUS AAA) 4OZ</b> Servi rosé et accompagné d'une sauce Chimichurri argentine maison	20,50

## CRUS

<b>TOSTADA DE THON D'OAXACA</b> 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
<b>CEVICHE PERLUM</b> 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
<b>TATAKI DE BOEUF PONZU</b> Contre-filet de boeuf saisi en croûte d'épices (poivre, herbes et paprika fumé), sauce Ponzu, oignons verts et graines de sésame	17

## DESSERTS

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

## CARTE DES VINS

### BLANCS

	VERRE	BTL
<b>ROBERTSON CHENIN BLANC</b> Chenin Blanc   Western Cape, Afrique du Sud	-	35
<b>FORTANT DE FRANCE TERROIR LITTORAL</b> Chardonnay   Pays d'Oc, France	-	44
<b>SMOKY BAY PINOT GRIGIO</b> Pinot Grigio   Australie-Méridionale	-	35
<b>CARPINETO FARNITO CHARDONNAY</b> Chardonnay   Toscane (IGT), Italie	-	78
<b>DOGAILO CARPINETO</b> Chardonnay, Grechetto, Sauvignon blanc   Toscane, Italie	-	44
<b>RAYMOND VINEYARDS</b> Chardonnay   Californie, États-Unis	-	45
<b>TOMMASI LE ROSSE</b> Pinot Grigio   Vénétie, Italie	-	54
<b>UMBERTO CESARI IOVE EMILIA</b> Chardonnay, Pinot Grigio   Rubicone, Italie	9	44
<b>MOMA BLANC UMBERTO CESARI</b> Trebiano, Sauvignon blanc, Chardonnay   Rubicone, Italie	10	47
<b>LIANO UMBERTO CESARI</b> Chardonnay, Sauvignon blanc   Rubicone, Italie	-	65

### ROSÉS

	VERRE	BTL
<b>MIRAVAL</b> Château Miraval   Cotes de Provençes	11	58

### MOUSSEUX

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

### ROUGES

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



**STARTERS**

<b>SPANISH MARINATED OLIVES</b> Selected olives marinated in sherry vinegar, fennel seeds, rosemary, garlic and orange slices	9.50
<b>COMBO MARINATED OLIVES + APEROL SPRITZ</b>	20,50
<b>BABY POTATOES</b> Sautéed with butter, garlic and rosemary	10
<b>GRILLED ASPARAGUS</b> Spicy grilled asparagus with a splash of lemon and pecorino cheese	10
<b>SAUTÉED MUSHROOMS</b> Button and Portobello mushrooms sautéed with butter, thyme and a squeeze of lemon	10.50
<b>GRILLED SWEET POTATOES</b> Seasoned with a butter lime sauce	12
<b>PORK DUMPLINGS (VEGETARIAN AVAILABLE)</b> Pork dumplings, lightly seasoned, with sesame oil and fresh chives served with a ginger and lime soya sauce	13.50
<b>STARTER PLATE</b> Grilled ciabatta bread tossed with garlic-infused oil, served with bruschetta, kalamata olive tapenade and hummus	14
<b>BONSECOURS MAC AND CHEESE</b> Bechamel, panko, monterey jack and emmental cheese, fried onions	14

**SALADS**

<b>ARUGULA CITRUS</b> Topped with mandarin, grapefruit and shaved Parmesan, served with a Chardonnay vinegar vinaigrette	10.50
<b>TOMATO, MANGO AND MINT</b> Topped with a crisp Serrano chip	12.50
<b>GREEK MEDITERRANEAN</b> Tomatoes, cucumbers, red onions, olives, feta cheese, olive oil, lemon and oregano	11
<b>TRADITIONAL CEASAR SALAD</b> Served with croutons, crispy bacon and shaved parmesan	11.50
<b>BURRATA AND GRILLED PEACHES</b> Grilled peaches with lemon, on a bed of arugula, cherry tomatoes, pistachios, burratta cheese, olive oil and balsamic reduction	18

**FROM THE SEA**

<b>CAJUN GRILLED SALMON WITH LEMON CHUTNEY</b> Pacific grilled salmon blackened with our Cajun spices, served with lemon chutney	17
<b>OKTAPODI</b> Grilled Mediterranean octopus with a drizzle of lemon and oregano-infused olive oil topped with capers	18.50
<b>GRILLED AHI TUNA TATAKI, SESAME-CRUSTED</b> Served with a soy reduction	19
<b>OYSTERS (6 OR 12)</b>	19/33
<b>SEAFOOD PLATTER</b> Ahi Tuna tataki, six oysters, one Ahi tartar tuna, one Cajun blackened salmon, one Oktapodi and fish ceviche	116

**FROM THE LAND**

<b>LOUKANIKO</b> Traditional Greek pork sausage served with lemon	14
<b>TUSCANY MEATBALLS</b> Served with San marzano tomato sauce and shaved parmesan cheese	14.50
<b>CHICKEN TACOS PASTOR</b> Braised chicken in pineapple juice, achiote, guajillo peppers, red wine vinegar, served on tortilla, accompanied with fresh coriander, marinated onions served with salsa verde lime juice and habanero peppers	15
<b>LIL MACS</b> Two mini burgers topped with Gruyère cheese, caramelized onions, dill pickles and Bonsecours secret sauce	14
<b>BRISKET SLIDERS</b> Topped with creamy horseradish and dill	14.50
<b>BEEF TACOS ADOBO</b> Braised beef in adobo sauce (guajillos, anchos, tomatoes, avocado leaves) served on tortilla, accompanied with pico de gallo (tomatoes, onions, fresh coriander, lime juice, jalapenos) and marinated onions	18
<b>CHARCUTERIE BOARD</b> Selection of cured and dried cold meats served with garlic-infused oil crostini.	20
<b>CENTER CUT FILET MIGNON (BLACK ANGUS AAA) 4OZ</b> Served pink and seasoned with Argentinian Chimichurri	20.50

**RAW**

<b>OAXACA TUNA TOSTADA</b> Sambal oelek, soya sauce, sesame oil, lime juice, chives, sprouts, Asian pickled carrots, black sesame, cilantro and traditional guacamole	18.50
<b>PERLUM CEVICHE</b> Thinly sliced Basa and cod marinated in apple cider vinegar, tequila and lime, topped with thinly sliced red onions, sundried tomatoes, cilantro, pesto and a pinch of pink Himalayan salt	17.50
<b>BEEF TATAKI PONZU</b> Center cut strip loin quickly seared to a very rare crust (Black peppercorn, dried herbs and smokey paprika), topped with Ponzu, lime, soya, finely chopped scallions and white sesame seeds	17

**DESSERTS**

<b>GRILLED PINEAPPLE</b> Covered with a vanilla and maple glaze, served with Greek yogurt and honey	10.50
<b>THREE-CHOCOLATE MOUSSE</b> Three layers of dark, white and milk chocolate served with a wafer cookie	10.50

**WINE LIST**

**WHITE**

	GLASS	BTL
<b>ROBERTSON CHENIN BLANC</b> Chenin Blanc   Western Cape, South Africa	-	35
<b>FORTANT DE FRANCE TERROIR LITTORAL</b> Chardonnay   Pays d'Oc, France	-	44
<b>SMOKY BAY PINOT GRIGIO</b> Pinot Grigio   South Australia	-	35
<b>CARPINETO FARNITO CHARDONNAY</b> Chardonnay   Toscana (IGT), Italy	-	78
<b>DOGAJOLO CARPINETO</b> Chardonnay, Grechetto, Sauvignon blanc   Toscana, Italy	-	44
<b>RAYMOND VINEYARDS</b> Chardonnay   California, United States	-	45
<b>TOMMASI LE ROSSE</b> Pinot Grigio   Veneto, Italy	-	54
<b>UMBERTO CESARI IOVE EMILIA</b> Chardonnay, Pinot Grigio   Rubicone, Italy	9	44
<b>MOMA BLANC UMBERTO CESARI</b> Trebiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay   Rubicone, Italy	10	47
<b>LIANO UMBERTO CESARI</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc   Rubicone, Italy	-	65

**ROSÉ**

	GLASS	BTL
<b>MIRAVAL</b> Château Miraval   Cotes de Provenances	11	58

**SPARKLING**

	GLASS	BTL
<b>JP CHENET</b> Mousseux ICE rosé   France	-	53,50
<b>FIOL</b> Prosecco FIOL, Blanc, Extra sec   Italy	12	53,50

**RED**

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