

ENTRÉES

HUÎTRES OYSTERS MIGNONETTE AU VINAIGRE DE XÉRÈS SHERRY VINEGAR MIGNONETTE 1/2 DZ DZ	18. 34.
COCKTAIL DE CREVETTES JUMBO JUMBO SHRIMP COCKTAIL 3x	24.
CALAMARS GRILLÉS GRILLED CALAMARI SALADE DE POULPE, DAIKON MARINÉ, OIGNONS VERTS, CHILI SUCRÉ, GRAINES DE SÉSAME OCTOPUS SALAD, PICKLED DAIKON, GREEN ONION, SWEET CHILI GLAZE, SESAME SEEDS	15.
MINI-BURGERS SLIDERS 3x POIVRONS ROUGES RÔTIS, CHEDDAR, AÏOLI ROASTED RED PEPPERS, CHEDDAR, AÏOLI	14.
SOUPE À L'OIGNON "VIDALIA" "VIDALIA" ONION SOUP FROMAGE EMMENTAL, CROÛTON AUX HERBES EMMENTAL CHEESE, HERBED CROUTON	12.
GÂTEAU DE CRABE XO XO CRAB CAKE REMOULADE DE CÉLERI-RAVE, MAYONNAISE AU CITRON, CÂPRES CELERY ROOT REMOULADE, LEMON MAYO, CAPERS	13.
CREVETTES POPCORN POPCORN SHRIMP MIEL, LIME, PAPRIKA FUMÉ HONEY, LIME, SMOKED PAPRIKA	13.
OLIVES MARINÉES MARINATED OLIVES AGRUMES, GRAINES DE FENOUIL, ROMARIN CITRUS, FENNEL SEEDS, ROSEMARY	7.
SALADE DE BETTERAVES RÔTIES ROASTED BEET SALAD BLEU DE CHARLEVOIX, NOIX DE GRENOBLE, POMMES "BLEU DE CHARLEVOIX", WALNUTS, APPLE	10.
SALADE HACHÉE CHOPPED SALAD PAMPLEMOUSSE, MENTHE, PACANES GRAPEFRUIT, MINT, PECANS	9.
SOUPE DE SAISON SEASONAL SOUP	11.

PLATS

MAC & CHEESE TRUFFE, CHAPELURE, MIMOLETTE TRUFFLE, BREAD CRUMBS, MIMOLETTE	18.
SAUMON BIO POËLÉ SEARED BIO SALMON SALADE DE FENOUIL, BETTERAVES, ORANGES FENNEL SLAW, BEETS, ORANGE	24.
POISSON DU JOUR FISH OF THE DAY LÉGUMES DE SAISON SEASONAL VEGETABLES	m.p.
CLUB ST-JAMES CLUB ST-JAMES POULET, MAYONNAISE AUX HERBES, BACON FUMÉ À L'ÉRABLE, TOMATES COEUR DE BOEUF, FRITES ÉPICÉES CHICKEN, HERB MAYO, MAPLE SMOKED BACON, BEEFSTEAK TOMATOES, SPICY FRIES	16.
FILET MIGNON 8 OZ "AAA" 8 OZ "AAA" FILET MIGNON PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI, CHAMPIGNONS SAUVAGES, ESCAROLE SAUTÉE ROASTED GARLIC MASHED POTATOES, WILD MUSHROOMS, SAUTÉED ESCAROLE	34.
LONGE DE BOEUF VIELLE 28 JOURS 14 OZ AGED 28 DAY BEEF STRIP 14OZ PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI, CHAMPIGNONS SAUVAGES, ESCAROLE SAUTÉE ROASTED GARLIC MASHED POTATOES, WILD MUSHROOMS, SAUTÉED ESCAROLE AVEC CRÈME DE MAÏS BRÛLÉE WITH CREAMY CORN CRÈME BRÛLÉE	36. 6.
BURGER XO XO BURGER BACON, OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE BBQ, BRIOCHE, FRITES BACON, CARAMELIZED ONIONS, BBQ SAUCE, BRIOCHE, FRIES AVEC SALADE WITH SALAD	16. 4.
POITRINE POËLÉE DE POULET BIOLOGIQUE SEARED ORGANIC CHICKEN BREAST RAGOÛT DE LENTILLES DUPUY, COURGE MUSQUÉE, ÉPINARDS LENTIL DUPUY RAGOUT, BUTTERNUT SQUASH, BABY SPINACH	17.
SALADE CÉSAR CESAR SALAD COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, ANCHOIS, CRÔTONS PARMIGIANO REGGIANO SHAVING, ANCHOVY, CROUTONS AVEC POULET WITH CHICKEN	14. 6.
RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA HOMEMADE RICOTTA RAVIOLI ÉPINARDS, POIVRONS ROUGE, "ASIAGO" SPINACH, RED PEPPERS, "ASIAGO"	21.
RISOTTO AUX PORCINI PORCINI RISOTTO	22.

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS DU QUÉBEC (75G) ASSORTMENT OF 3 QUEBEC CHEESES (75G)	19.
PUDDING AU PAIN CHAUD WARM BREAD PUDDING CAMEL, CHOCOLAT CAMEL, CHOCOLATE	7.
SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE ICE CREAM SANDWICH FRAISE & VANILLE, SABLÉ AU CITRON STRAWBERRY & VANILLA, LEMON SHORTBREAD	7.
TARTE AUX POMMES DÉCONSTRUITE DECONSTRUCTED APPLE PIE CANELLE CINNAMON	7.

EAUX & CAFÉ | WATER & COFFEE

ÉVIAN	6.
ESKA	6.
SAN PELLIGRINO	6.
CAFÉ	4.
INFUSION THÉ	4.
ESPRESSO CAPPUCCINO LATTE	5.5.