



## AMUSE BOUCHES

|  |    |
|--|----|
| MOZZARELLA DI BUFALA – PROSCIUTTO – ABRICOT      | 14 |
| CARPACCIO DE CREVETTES                           | 15 |
| JIAOZI AU BŒUF WAGYU - TAPENADE (3)              | 16 |
| BONBON DE GRAVLAX & CAVIAR DE FRUIT NORDIQUE (3) | 17 |
| HUÎTRE & CHAMPAGNE ÉPICÉ (6)                     | 22 |
| PIQUE-ASSIETTE DU CHEF (5)                       | 29 |

## SALADES

|   |    |
|---|----|
| LA CÉSAR  | 27 |
| Romaine – chou – dinde confite – Parmesan - croûton                 |    |
| LA RUBIS  | 32 |
| Tomate – prosciutto – chèvre – olive – grenade – oignon vert        |    |
| LA STRACCIATELLA DI BUFALA  | 34 |
| Pain au levain – tomate – roquette – confiture de tomate – sel fumé |    |
| LE TARTARE DE CANARD  | 36 |
| Ail noir – pistache – betterave – agrume – crème fraîche            |    |
| LA PIEUVRE GRILLÉE  | 39 |
| Fenouil – agrume – oignon – basilic – câpres – poivron – amandes    |    |

## PLATS PIANO

|  |    |
|--|----|
| POTAGE DU MOMENT                                   | 16 |
| Pain au levain – beurre aux herbes                 |    |
| PETONCLE U10 "crème brûlée"                        | 29 |
| Érable – lime kaffir – tomate confite – roquette   |    |
| SAUMON MI-CUIT                                     | 32 |
| Pois vert – citron – fumée de pommier – aubergine  |    |
| BOUDIN EN BRIOCHE                                  | 36 |
| Pomme – poire – érable – pâte feuilleté            |    |
| CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ (3)                          | 42 |
| Roquette – olives Kalamata – biquinho – balsamique |    |

## PLATS FORTE

|   |     |
|---|-----|
| CASSEROLE "Zelensky"                                      | 38  |
| Frites – canard effiloché – fromage québécois – foie gras |     |
| FISH & CHIPS BELGE  | 39  |
| Pêche du jour – rémoulade – citron – aioli                |     |
| MORUE FRAÎCHE   | 42  |
| Medley de légumes – beurre – herbes – purée du moment     |     |
| CÔTE DE BŒUF ou MACREUSE DE BOEUF VIELLI (7oz)            | 56  |
| Accompagnements (Escalope de foie gras + 14.00\$)         |     |
| MIXED GRILL DU CHEF POUR 2+                               | 122 |
| Bintje – medley de légumes – demi-glace                   |     |

## PÂTES & PINSAs

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| PINSA AU LEVAIN VÉGÉ, TERRE ou MER | 33 |
| Pâte à pizza fermentée pendant 72h |    |
| RAVIOLI VÉGÉ, TERRE ou MER         | 34 |
| PÂTES FRAÎCHES                     | 36 |

## PRÉ-DESSERT

|   |    |
|---|----|
| ESCALOPE DE FOIE GRAS   | 19 |
| Camerise – sel aromatisé – panettone                                    |    |
| LA PLANCHE QUÉBÉCOISE   | 22 |
| Fromages – charcuteries – noix – fruits (Parfait de foie gras + 8.00\$) |    |
| LA MINI MICHE SURPRISE à partager... ou pas                             | 39 |
| Fromage québécois – miel – surprise du chef                             |    |

*Envie de prolonger l'expérience Calibré à la maison ou en événement privé?  
Découvrez nos services de traiteur, de chef à domicile et de prêt-à-manger!*

## DESSERTS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>AFFOGATO</b> Espresso – crème glacée – spéculoos | <b>12</b> |
| <b>MACARONS</b> (3)                                 | <b>14</b> |
| <b>MOCHIS NOIX DE COCO</b> (2) Ananas – safran      | <b>15</b> |
| <b>CHEESECAKE</b>                                   | <b>15</b> |
| <b>GÂTEAU</b> Fruits des champs – crème pâtissière  | <b>15</b> |
| <b>CROUSTADE</b> Pommes – crème glacée              | <b>16</b> |
| <b>GELATO</b> Pistache                              | <b>16</b> |
| <b>CHOCOLAT FONDANT</b> Sans gluten                 | <b>16</b> |
| <b>CHURROS</b> Caramel salé                         | <b>17</b> |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b> Au mélilot                      | <b>18</b> |
| <b>DESSERT PARFAITEMENT SUCRÉ</b>                   | <b>20</b> |

## MENU CAFÉ

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>CAFÉ FILTRE / THÉ</b>             | <b>3</b>     |
| <b>ESPRESSO</b> simple   double      | <b>4   6</b> |
| <b>ALLONGÉ   AMÉRICANO</b>           | <b>4</b>     |
| <b>CAFÉ LATTÉ</b>                    | <b>5</b>     |
| <b>CAPPUCCINO</b>                    | <b>5</b>     |
| <b>MACCHIATO</b>                     | <b>5</b>     |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b> Chocolat Belge | <b>6</b>     |
| <b>FLAT WHITE</b>                    | <b>6</b>     |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b>              | <b>14</b>    |
| <b>CAFÉ BRÉSILIEN</b>                | <b>14</b>    |

