



PETITS PLATS	HUÎTRES* Sélection du moment	PM	CRUS	BOEUF* Tartare de boeuf, herbes salées du bas du fleuve, boutons de marguerites, poireaux frits, oeuf de caille, mousse de maïs	14 \$	
	ASSIETTE DE FROMAGES	PM		SAUMON* Tartare de saumon, feuille de nori torréfié, mangue, concombre vinaigré, mayonnaise japonaise	15 \$	
	PLAT DU MOMENT Inspiration du chef	PM		TRUITE* Gravlax de truite, baies de genièvres, sapin baumier, crumble de panais, crème fraîche, cerfeuil, caviar de truite	15 \$	
	BETTERAVE* Déclinaison de betteraves, pistaches caramélisées, huile au basilic, feta de chèvre, mousse de citron	13 \$		THON Tataki de thon, salade chicorée, fenouil, radis, pour de wasabi, sauce Teriyaki	16 \$	
	TOFU* Steak de tofu mariné, champignons King Oyster, papaye verte, kale rouge, arachides, échalotes frites	14 \$		CERF* Carpaccio de cerf, pickles de brocoli, oignons perlés, vinaigrette aux noix de pin, chips de pomme de terre ratte	18 \$	
	CANARD Magret grillé, sauce Sortilège, pommes fraîches, ailigot de pommes de terre, pickles de pomme	16 \$		CASSE-CROÛTE	POUTINE Frites maison, fromage en grains, sauce Bovary	9 \$
	PORC Joue de porc braisée à l'érable, purée de céleri rave, champignons sauvages marinés	16 \$			BURGER Épaule de boeuf, sauce "Gros Big", fromage cheddar, oignons rouges, pickles, laitue	9 \$
	BURRATA Pain perdu, dattes, abricots, salsa de raisins, chips de pancetta, huile de basilic, graines de citrouille	17 \$			POULET FRIT (4) 12 \$ (8) 18 \$ (16) 32 \$ Haut de cuisse de poulet, chapelure aux épices cajun, sauce Buffalo, crème sure à l'oignon	
GNOCCHI Gnocchis maison à la ricotta et pommes de terre, beurre blanc citronné, pois vert, truffe noire fraîche	17 \$	AILES DE POULET (8) 17 \$ (16) 32 \$ (24) 44 \$ Sauce Buffalo, crème sure à l'oignon				
FOIE GRAS Escalope poêlée, dinde effilochée, pain brioché, champignons marinés, oignons confits, sauce Calvados	19 \$	TACOS Crevettes cajun, frijoles, guacamole, salsa de tomates, sauce chipotle	14 \$			
GRANDS PLATS	FISH AND CHIPS Longe de morue, pâte à frire maison à la Chipie, sauce tartare aux herbes salées du bas du fleuve, frites	18 \$	NACHOS* Salsa de tomates et coriandre, jalapeño sauce cheddar fumé, Monterey Jack,	16 \$		
	POISSON* Pêche du jour, fenouil, lichen frit, haricots vinaigrés, amandes, vinaigrette vierge à la liveche, huile de caméline	PM	LES À-CÔTÉS	SALADE MAISON* Cresson vert et pourpre, mâche, fenouil de mer, radicchio	5 \$	
	POULET Demi-poulet de Cornouaille rôti, navet BBQ, choux de savoie braisé, lard, pois vert, jus de volaille	25 \$		FRITES MAISON	5 \$	
BOEUF* Filet d'épaule, pommes de terre rates fondantes au gras de canard, chicorées, courges caramélisées au miel, sauce béarnaise	26 \$	LÉGUMES DU JOUR		5 \$		
			DESSERTS DU JOUR Inspiration du chef	PM		

* Sans gluten (sur demande) | Nos plats peuvent contenir des allergènes | Nos prix n'incluent pas les taxes

Bienvenue dans l'univers de MADAME BOVARY



*À L'ACHAT D'UNE
CONSUMMATION PAR PERSONNE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans un lieu unique où nous aspirons judicieusement à marier les plaisirs de la table, l'art et la culture afin de vous offrir des moments inoubliables. Merci pour votre présence. Santé!



TABLE D'HÔTE MIDI	SOUPE DU JOUR OU SALADE		
	POISSON DU JOUR Inspiration du moment		
	PÂTES DU JOUR Inspiration du moment		
	SUPRÊME DE VOLAILLE Aligot de pommes de terre, choux de Bruxelles grillés, épinards, pois sucrés, sauce crémeuse à la moutarde de meaux		SALADE DE CHÈVRE Salade Bovary, croquette de chèvre, pistaches caramélisées, poire pochée, compote de canneberges
	FISH & CHIPS Pâte légère frite à la bière, frites maison, salade de chou crémeuse, sauce tartare aux herbes du bas du fleuve		CRAB CAKE Salade niçoise, fenouil, radis, pois de wasabi, sauce mille-îles
		BURGER DE BOEUF CAB Boeuf Angus, épices à steak, cheddar vieilli, bacon, compote d'oignons au balsamique, sauce BBQ	
MOCKTAIL	MOJITO BOVARY VIRGIN 5,65 \$ Sirop bleuets/orgeat, soda, citron frais, menthe	BREUVAGES	EAU PLATE 500 ML 3,48 \$
	BLOODY BOVARY VIRGIN 5,65 \$ Clamato, jus de citron frais, mix dijon César, estragon, cerfeuil		EAU PÉTILLANTE 500 ML 4,35 \$
	RODOLPHE'S COLLINS VIRGIN 5,65 \$ Sirop de bergamote et rhubarbe, citron frais, soda, rhubarb bitters		EAU PLATE ET PÉTILLANTE 750 ML 6 \$
	PIMM'S CUP #20 VIRGIN 5,65 \$ Sirop de pomme verte, genièvre & citronnelle, citron frais, ginger ale, rhubarb bitters		REDBULL 4,35 \$
			ESPRESSO (ristretto, régulier, lungo) 3 \$
			ESPRESSO DOUBLE 4 \$
			CAPPUCCINO 4 \$
			LATTE (régulier, glacé) 4 \$
			THÉ & TISANE 3 \$

* Sans gluten (sur demande) | Nos plats peuvent contenir des allergènes | Nos prix n'incluent pas les taxes

COCKTAILS BOVARY (Cocktails doubles)	<p>LES FLEURS DU MAL Vodka Belvedere, Chambord, sirop de roses et pêches blanches, tonic 10,44 \$</p> <p>PEACH LEMONADE Absolut Apeach, purée de litchi, gingembre & sureau, citron frais, jus de canneberge, Cranberry Bitters, Angostura Bitters</p> <p>LE LION D'OR Téquila El Jimador ou Jack Daniel's, citron, sirop de bananes et orgeat, bière de gingembre</p> <p>1857 Woodford Reserve, Dr Dillicuddy Butterscotch, citron, purée de poire</p> <p>RODOLPHE COLLINS Gin, liqueur de cassis, citron frais, sirop de rhubarbe et bergamote, Rhubarb Bitters</p> <p>PIMM'S CUP #20 Pimm's, Jack Daniel's, liqueur de Cassis, sirop de pomme verte, genièvre & citronnelle, citron frais, ginger ale, Rhubarb Bitters</p> <p>MOJITO BOVARY Rhum Havana, sirop bleuets/orgeat, soda, menthe</p> <p>BOVARY MULE Calvados Boulard, Jägermeister, citron, bière</p> <p>BLOODY BOVARY Absolut Citron, citron frais, mix dijon César, Clamato, estragon, cerfeuil</p> <p>OLD FASHIONED BOVARY Buffalo Trace, Calvados Boulard, zeste d'orange, Angostura, sirop simple</p> <p>NEGRONI BOVARY Gin, Campari, Martini Rosso, Peychaud, Angostura</p>				VIN BLANC	<p>BIOLOGICO, Trebbiano d'Abruzzo* 10-46 \$ Cantina Tollo, Italie</p> <p>SAUVIGNON STONELEIGH 11-48 \$ Malborough, N-Z</p> <p>PINOT GRIGIO* 11-50 \$ Villa Castello, Abruzzes, Italie</p> <p>BARRICA, CHARDONNAY* 12-52 \$ Vega Sindoa, Navarra, Espagne</p> <p>RIESLING BIO* 12-55 \$ Louis Hauler, Alsace</p> <p>ROGER PERRIN* 57 \$ Cote du rhone, cuvée prestige</p> <p>BOURGOGNE ALIGOTÉ* 60 \$ Vieilles vignes, Clotilde Davenne, France</p> <p>CHABLIS* 72 \$ Clotilde Davenne, France</p> <p>SANCERRE FRÉTOY* 74 \$ Domaine Tinel-Blondelet, France</p>			
	PICHETS	<p>SAILOR'S PUNCH Vin blanc ou rouge, Rhum Havana, lillet, Palm Bay, sirop de mangue et basilic, citron frais, soda 26,09 \$</p> <p>LE SPRITZ D'EMMA Red Bull Tropical, Jack Fire, Absolut Lime, Absinthe, sirop d'orgeat, citron, soda</p> <p>LE FRANÇAIS FOU Rhum Havana, Absinthe, Chartreuse, Lillet, sirop de pomme verte & citronnelle, menthe, soda</p>				VIN ROUGE	<p>VIN D'EMMA* PM Choix du sommelier</p> <p>LES JARDINS* 10-46 \$ Roger Perrin, Rhône, France</p> <p>FOREIGN AFFAIR 11-48 \$ Conspiracy Ripasso, Canada</p> <p>CORBIÈRES GRANDE CUVÉE* 50 \$ Château Cascadais, Langedoc, France</p> <p>CUVÉE T* 12-53 \$ Cantina Tramin, Alto Adige, Italie</p> <p>ERTA & CHINA* 12-56 \$ Renzo Masi, Toscane, Italie</p> <p>SEXY* 58 \$ Antonio Mançanita, Alentejo, Portugal</p> <p>TEMPRANILLO ROBLE* 60 \$ Eremus, Ribiera de duero, Espagne</p> <p>LES TERRASSES* 64 \$ Boucabeille, Roussillon, France</p> <p>PÉTALE D'OSOYOOS 68 \$ Osoyoos Larose, Canada</p> <p>VINHAS VELHAS TINTO (vieilles vignes)* 72 \$ Follas de Baco, Douro, Portugal</p> <p>CABERNET SAUVIGNON* 80 \$ Double Canyon, Horse Heaven Hills, États-Unis</p> <p>MARSANNAY LES FINOTTE* 94 \$ Domaine Bart, Bourgogne, France</p> <p>AMARONE DELLA VALPOLICELLA* 98 \$ San Rustico, Vénétie, Italie</p>		
		BIÈRES	<p>EN FÛT 16 oz PICHET</p> <p>Budweiser, Bud Light, 50 6,52 \$ 20,87 \$</p> <p>Matante, Infidèle, Chippie, 6,96 \$ 23,48 \$ Shock Top, Boldwin IPA, Broken 7 rousse, Goose IPA</p> <p>Stella Artois, Cobblestone, 7,82 \$ N/D Hoegaarden</p> <p>EN BOUTEILLE</p> <p>Corona 6,96 \$</p> <p>Bud Prohibition 4,78 \$</p> <p>Glutenberg 6,09 \$</p>					VIN DESSERT ET CAFÉ	<p>VIN SANTO (vin dessert 2 oz)* 8 \$ Renzo Masi, Toscane, Italie</p> <p>CAFÉ D'EMMA 10,44 \$ Crème de cassis, Dr McGillicuddy's, cranberry bitters</p>
			<p>Nos prix n'incluent pas les taxes * Importation privée</p>						
			<p>MENU BOISSONS</p>						
			<p></p>						

SPRITUEUX	DE BASE	6,96 \$	COGNAC	HENNESSY	8,70\$
	PREMIUM	7,83 \$		HENNESSY VSOP	13,05\$
	RÉSERVE	10,44 \$ ET +		HENNESSY XO	26,09\$
BOUTEILLE (26OZ)	ABSOLUT	125\$	LA LISTE D'EMMA (OZ)	RICARD	6,96\$
	JAMESON	140\$		CALVADOS BOULARD	7,83\$
	JACK DANIEL'S	140\$		CHÂTEAU DE BEULON 5 ANS PINEAUESCHARENTES (2OZ)	7,83\$
	HENDRICK'S	160\$		GRAND MARNIER	7,83\$
	DIPLOMATICO 8	160\$		POIRE WILLIAMS	7,83\$
	BELVEDERE	160\$		TEQUILA PATRONE CAFÉ	7,83\$
	HENNESSY VS	225\$		ST-GERMAIN	7,83\$
	BELVEDERE 1,75 L	350\$		GRAPPA DE NIGRI	7,83\$
SCOTCH	GLENLIVET RÉSERVE	7,83\$		ABSENTE 55	8,70\$
	GLENMORANGIE 10	8,70\$		CHARTREUSE JAUNE	8,70\$
	LEDAIG 10	8,70\$		CALVADOS BOULARD XO	9,57\$
	MONKEY SHOULDER	8,70\$		TEQUILA CASAMIGOS	9,57\$
	ABERLOUR A'BUNADH	11,31\$		RHUM BUMBU	9,57\$
	ARDBEG	11,31\$		BELLE DE BRILLET	10,44\$
	BALVENIE 12 SINGLE MALT	11,31\$		CHARTREUSE VERTE	10,44\$
	GLENMORANGIE NECTAR D'OR	13,05\$		TÉQUILA HERRADURA	10,44\$
	ABERLOUR 18	19,13\$		TEQUILA PATRONE SILVER	10,44\$
WHISKEY ET RYE	BUFFALO TRACE	6,96\$	ARMAGNAC XO CHÂTEAU DE L'AUBADE	13,05\$	
	JACK DANIEL'S	6,96\$	GRAPPA JACOPO POLI	13,05\$	
	JACK MIEL	6,96\$	CALVADOS BOULARD AUGUSTE	21,74\$	
	JAMESON	6,96\$	BULLES	FIOL PROSECO	8-45\$
	LOT 40	6,96\$		DOMAINE CHANDON BRUT	75\$
	WISERS	6,96\$		CHANDON ROSÉ	80\$
	GENTLEMAN JACK	7,83\$		MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL	165\$
	JACK RYE	7,83\$		VEUVE CLICQUOT	175\$
	JAMESON CASKMATES	7,83\$		MOËT ICE	195\$
	PIKE CREEK	7,83\$		DOM PÉRIGNON	425\$
	WOODFORD RÉSERVE	7,83\$			
	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	8,70\$			
	JAMESON BLACK	8,70\$			

Nos prix n'incluent pas les taxes

MENU
BOISSONS