



PETITS PLATS	HUÎTRES* Sélection du moment	PM	CRUS	TARTARE DE BOEUF* 14,95 Herbes salées du Bas-du-Fleuve, boutons de marguerites, poireaux frits, oeuf de caille, mousse de maïs	
	ASSIETTE DE FROMAGES*	PM		TARTARE DE SAUMON* 15,95 Feuille de nori torréfié, mangue, concombre vinaigré, mayonnaise japonaise	
	PLAT DU MOMENT Inspiration du chef	PM		GRAVLAX* 15,95 Truite fumée, purée et chips de topinambour, huile d'oignons verts, caviar de truite	
	BETTERAVE* 13,95 Déclinaison de betteraves, pistaches caramélisées, huile au basilic, feta de chèvre, mousse de citron			TATAKI* 17,95 Thon, salade de chicorée, fenouil, radis, pois de wasabi, sauce Teriyaki	
	TOFU* 14,95 Steak de tofu mariné, champignons King Oyster, papaye verte, kale rouge, arachides, échalotes frites			CARPACCIO* 18,95 Carpaccio de cerf, pickles de brocoli, oignons perlés, vinaigrette aux noix de pin, chips de pomme de terre ratte	
	CANARD 17,95 Magret grillé, sauce Sortilège, pommes fraîches, aligot de pommes de terre, pickles de pomme			CASSE-CROÛTE	POUTINE 9,95 Frites maison, fromage en grains, sauce Bovary
	PORC 16,95 Joue de porc braisée à l'érable, purée de céleri-rave, champignons sauvages marinés				BURGER 9,95 Épaule de boeuf, sauce "Gros Big", fromage cheddar, oignons rouges, pickles, laitue
	BURRATA 17,95 Pain perdu, dattes, abricots, salsa de raisins, chips de pancetta, huile de basilic, graines de citrouille				POULET FRIT (4) 12,95 (8) 18,95 (16) 32,95 Haut de cuisse de poulet, chapelure aux épices cajun, sauce Buffalo, crème sure à l'oignon
	GNOCCHI 17,95 Gnocchis maison à la ricotta et pommes de terre, beurre blanc citronné, pois verts, truffe noire fraîche				AILES DE POULET* (8) 17,95 (16) 32,95 (24) 44,95 Sauce Buffalo, crème sûre à l'oignon
	FOIE GRAS 20,95 Escalope poêlée, porc effiloché, pain brioché, champignons marinés, oignons confits, sauce Calvados				TACOS 14,95 Crevettes cajun, frijoles, guacamole, salsa de tomates, sauce chipotle
		NACHOS* 16,95 Salsa de tomates et coriandre, jalapeños, sauce cheddar fumé, Monterey Jack			
GRANDS PLATS	FISH AND CHIPS 19,95 Longe de morue, pâte à frire maison à la Chipie, sauce tartare aux herbes salées du Bas-du-Fleuve, frites		LES À-CÔTÉS	SALADE MAISON* 5,95 Cresson vert et pourpre, mâche, fenouil de mer, radicchio	
	POISSON* PM Pêche du jour			Frites MAISON* 5,95	
	BOEUF* 27,95 Filet d'épaule, pommes de terre rates fondantes au gras de canard, chicorées, courges caramélisées au miel, sauce béarnaise			LÉGUMES DU JOUR* 5,95	
				DESSERTS DU JOUR PM Inspiration du chef	

* 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!

18,95
MENU
MIDI

TABLE D'HÔTE MIDI	SOUPE DU JOUR OU SALADE		BREUVAGES	EAU PLATE 500 ML	3,48
	POISSON DU JOUR Inspiration du moment	SALADE DE CHÈVRE Salade Bovary, croquette de chèvre, pistaches caramélisées, poire pochée, compote de canneberges		EAU PÉTILLANTE 500 ML	4,35
	PÂTES DU JOUR Inspiration du moment	TATAKI DE SAUMON Croûte d'épices maison, salade de chicorée, concombres, sésame, sauce teriyaki	EAU PLATE ET PÉTILLANTE 750 ML	6	
	SUPRÊME DE DINDE Aligot de pommes de terre, sauce crémeuse à la moutarde de meaux, légumes du moment	BURGER DE BOEUF CAB Boeuf Angus, épices à steak, cheddar vieilli, bacon, compote d'oignons au balsamique, sauce BBQ	REDBULL	4,35	
MOCKTAIL	FISH & CHIPS Pâte légère frite à la bière, frites maison, salade de chou crémeuse, sauce tartare aux herbes salées du Bas-du-Fleuve		ESPRESSO [ristretto, régulier, lungo]	3	
	MOJITO BOVARY VIRGIN 5,65 Sirop bleuets/orgeat, soda, citron frais, menthe		ESPRESSO DOUBLE	4	
	BLOODY BOVARY VIRGIN 5,65 Clamato, jus de citron frais, mix de dijon et de César, estragon, cerfeuil		CAPPUCCINO	4	
	RODOLPHE'S COLLINS VIRGIN 5,65 Sirop de bergamote et rhubarbe, citron frais, soda, rhubarb bitters		LATTE (régulier, glacé)	4	
	PIMM'S CUP #20 VIRGIN 5,65 Sirop de pomme verte, genièvre & citronnelle, citron frais, ginger ale, rhubarb bitters		THÉ & TISANE	3	
* Sans gluten (sur demande) Nos plats peuvent contenir des allergènes Nos prix n'incluent pas les taxes					

SPIRITUEUX	DE BASE	6,96	COGNAC	HENNESSY	8,70
	PREMIUM	7,39		HENNESSY VSOP	13,05
	RÉSERVE	10,44 ET +		HENNESSY XO	26,09
BOUTEILLE (26OZ)	ABSOLUT	125	LA LISTE D'EMMA (OZ)	RICARD	7,39
	JAMESON	140		CALVADOS BOULARD	7,83
	JACK DANIEL'S	140		CHÂTEAU DE BEULON 5 ANS PINEAU DES CHARENTES (2OZ)	7,83
	HENDRICK'S	160		GRAND MARNIER	7,83
	DIPLOMATICO 8	160		POIRE WILLIAMS	7,83
	BELVEDERE	160		TEQUILA PATRON CAFÉ	7,83
	HENNESSY VS	225		ST-GERMAIN	7,83
	BELVEDERE 1,75 L	350		GRAPPA DE NEGRI	7,83
SCOTCH	GLENLIVET RÉSERVE	7,83		ABSENTE 55	8,70
	GLENMORANGIE 10	8,70		GIN ST-LAURENT	7,83
	LEDAIG 10	8,70		GIN ROMEO	7,83
	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		TEQUILA HERRADURA	10,44
	ABERLOUR 18	19,13	TEQUILA PATRON SILVER	10,44	
WHISKEY ET RYE	BUFFALO TRACE	7,39	ARMAGNAC XO CHÂTEAU DE L'AUBADE	13,05	
	JACK DANIEL'S	7,39	GRAPPA JACOPO POLI	13,05	
	JACK MIEL	7,39	CALVADOS BOULARD AUGUSTE	21,74	
	JAMESON	7,39	BULLES	FIOL PROSECCO	8-45
	LOT 40	7,39		DOMAINE CHANDON BRUT	75
	WISER	7,39		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 RESERVE	7,83			
	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	8,70			
	JAMESON BLACK	8,70			

Nos prix n'incluent pas les taxes

MENU
BOISSONS

COCKTAILS BOVARY (Cocktails doubles)	<p>LES FLEURS DU MAL Vodka Belvedere, Chambord, sirop de roses et de pêches blanches, tonic \$11.31</p> <p>PEACH LEMONADE Absolut Apeach, purée de litchi, gingembre & sureau, citron frais, jus de canneberges, Cranberry Bitters, Angostura Bitters</p> <p>LE LION D'OR Téquila El Jimador ou Jack Daniel's, citron, sirop de bananes et d'orgeat, bière de gingembre</p> <p>SIR WILLIAM Hennessy, Poire William, sirop de poire et de lavande, citron et soda</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 et d'orgeat, soda, menthe</p> <p>BOVARY MULE Calvados Boulard, Jägermeister, citron, bière de gingembre</p> <p>BLOODY BOVARY Absolut Citron, citron frais, mix de dijon et de 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>Sauvignon, Stoneleigh NOUVELLE-ZÉLANDE 10-47</p> <p>Trebbiano d'Abruzzo, Biologico, Cantina Tollo, ITALIE* 11-49</p> <p>Pinot Grigio, Villa Castello ITALIE* 11-51</p> <p>Chardonnay Barrica, Vega Sindoa ESPAGNE* 12-54</p> <p>Côte du Rhône Prestige, Dom. Roger Perrin FRANCE* 58</p> <p>Côtes du Roussillon, Les Terrasses, Dom. Boucabeille FRANCE* 62</p> <p>Bourgogne blanc, Clotilde Davenne FRANCE* 14-65</p> <p>Aligoté "Oublie le Cassis", Dom. Antoine Olivier FRANCE* 76</p> <p>Sancerre Frétoy, Dom. Tinel-Blondelet FRANCE* 76</p>																														
	<p>PICHETS</p> <p>JASPER (LIMONADE BOURBON) Jack Daniel's, sirop de fraises et bergamote, citron, soda, billes de basilic \$26.09</p> <p>SANGRIAS DU MOMENT (Demandez à votre ambassadeur)</p> <p>SAILOR'S PUNCH Rhum Havana, Red Bull tropical, Palm Bay, sirop de mangue & basilic, citron, soda, lillet</p>		VIN ROUGE	<p>Sangiovese Massoreale, Cantina Tollo ITALIE* 10-45</p> <p>The Foreign Affair, Conspiracy CANADA 11-48</p> <p>Corbière Grande Cuvée, Ch. Cascadais FRANCE* 52</p> <p>Pinot Noir California, Thomas Allen E.-U.* 12-56</p> <p>Rosso di Toscana Erta e China, Renzo Masi ITALIE* 13-59</p> <p>Sexy, Alentejo, Antonio Maçanita PORTUGAL* 60</p> <p>Petite Syrah LODI, Thomas Allen E.-U.* 14-63</p> <p>Côtes du Roussillon village Les Terrasses, Dom. Boucabeille FRANCE* 65</p> <p>Pétales d'osoyoos, Osoyoos Larose, CANADA 68</p> <p>Vihnas Velhas, Douro, Folias de Baco PORTUGAL* 72</p> <p>Maudes Cigales, Bod. Lezcano Lacalle ESPAGNE* 75</p> <p>Valpolicello Ripasso GASO, San Rustico ITALIE* 82</p> <p>Marsannay Les Finottes, Dom. Bart FRANCE* 90</p>																													
BIÈRES	<table border="0"> <thead> <tr> <th>EN FÛT</th> <th>16 oz</th> <th>PICHET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Budweiser, Bud Light, 50</td> <td>6,96</td> <td>20,87</td> </tr> <tr> <td>Matante, Infidèle, Chippie, Shock Top, Boldwin IPA, Goose IPA</td> <td>7,39</td> <td>23,48</td> </tr> <tr> <td>Stella Artois, Cobblestone, Hoegaarden</td> <td>7,82</td> <td>N/D</td> </tr> <tr> <td>Peroni</td> <td>8,26</td> <td></td> </tr> <tr> <td>EN BOUTEILLE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Corona</td> <td></td> <td>7,39</td> </tr> <tr> <td>Peroni</td> <td></td> <td>7,40</td> </tr> <tr> <td>Bud Prohibition</td> <td></td> <td>4,57</td> </tr> <tr> <td>Glutenberg</td> <td></td> <td>6,31</td> </tr> </tbody> </table>	EN FÛT	16 oz	PICHET	Budweiser, Bud Light, 50	6,96	20,87	Matante, Infidèle, Chippie, Shock Top, Boldwin IPA, Goose IPA	7,39	23,48	Stella Artois, Cobblestone, Hoegaarden	7,82	N/D	Peroni	8,26		EN BOUTEILLE			Corona		7,39	Peroni		7,40	Bud Prohibition		4,57	Glutenberg		6,31	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>
	EN FÛT	16 oz	PICHET																														
Budweiser, Bud Light, 50	6,96	20,87																															
Matante, Infidèle, Chippie, Shock Top, Boldwin IPA, Goose IPA	7,39	23,48																															
Stella Artois, Cobblestone, Hoegaarden	7,82	N/D																															
Peroni	8,26																																
EN BOUTEILLE																																	
Corona		7,39																															
Peroni		7,40																															
Bud Prohibition		4,57																															
Glutenberg		6,31																															
Nos prix n'incluent pas les taxes * Importation privée																																	

