



PETITS PLATS	HUÎTRES* PM Sélection du moment	TARTARES	BOEUF* 14 \$ Sauce chili à l'ail confit, olives noires, Basilic, compote d'oignons rouges, croustillant de parmesan
	PLAT DU MOMENT PM Inspiration du chef		SAUMON* 15 \$ Sauce tamari, huile de sésame, sambal oelek, wakamé, caviar de mujol, chips de taro
	FOIE GRAS 19 \$ Escalope poêlée, dinde effilochée, pain brioché, champignons marinés, oignons confits, sauce Calvados		VEAU 14 \$ mayonnaise épicée aux poivrons rôtis et paprika, ciboulettes, échalotes frites
	BURRATA* 16 \$ Fromage Burrata, tomate sur vigne, marmelade de tomates, chips de prosciutto, vinaigrette basilic et estragon		THON 15 \$ Sauce soya, miel, yuzu, gingembre, crème sure de wasabi, sésame
	BETTERAVE* 13 \$ Déclinaison de betteraves, pistaches caramélisées, Huile au basilic, féta de chèvre, mousse de citron		CANARD 14 \$ Mayonnaise moutarde, pickles, estragon, avelines grillées, croquette de canard confit
	SUSHIS PIZZA PM Choix du pêcheur, Galettes de riz frites, salsa de mangues et concombres, wakamé, tobiko, sauce teriyaki épicée		CASSE-CROÛTE
	RAVIOLI 17 \$ Pâtes maison, confit de canard, mascarpone, Demi-glace au gouda fûmé, mousse de choux de savoie aux lardons		
	PORC 14 \$ Joue de porc braisée à l'érable, purée de céleri rave, champignons sauvages marinés		
	QUINOA 13 \$ Croquette de quinoa poêlée, poires pochées, pacanes caramélisées, salade mixte, compote de canneberges		
	THON* 16 \$ Tataki aux graines de sésame et épices à steak maison, vinaigrette Wafu, Édamames, guacamole		
CERF* 18 \$ Carpaccio de cerf, pickles de brocoli, oignons perlés, chips de pomme de terre ratte, vinaigrette aux noix de pin	BURGER 9 \$ Épaule de boeuf, sauce "Gros Big", fromage cheddar, oignons rouges, pickles, laitue		
CANARD 16 \$ Magret grillé, sauce Sortilège, pommes fraîches, aligot de pommes de terre, pickles de pomme	POULET FRIT (4) 12 \$ (8) 18 \$ (16) 32 \$ Haut de cuisse de poulet, chapelure aux épices cajun, sauce Buffalo, crème sure à l'oignon		
* Sans gluten	AILES DE POULET (8) 17 \$ (16) 32 \$ (24) 44 \$ Sauce Buffalo, crème sure à l'oignon		
Nos plats peuvent contenir des allergènes	TACOS 14 \$ Crevettes popcorn cajun, frijoles, guacamole, salsa de tomates, coriandre, crème sure		
Nos prix n'incluent pas les taxes	NACHOS* 16 \$ Salsa de tomates et coriandre, sauce cheddar fumé, Monterey Jack, jalapeño		
	POUTINE 9 \$ Frites maison, fromage en grains, sauce Bovary		
	POGO 10 \$ Pogo « Saucisse Kraft Diner » IFB, sauce cheddar fumé		
	SALADE MAISON* 5 \$ Cresson vert et pourpre, mâche, fenouil de mer, raddichio		
	FRITES MAISON 5 \$		
	DESSERTS DU JOUR PM Inspiration du chef		

SIGNATURE MB	RODOLPHE'S COLLINS 10,44 \$ Gin, liqueur de cassis, sirop de bergamote et rhubarbe, citron frais, soda, Rhubarb Bitters	VIN BLANC	*BIOLOGICO, Trebianno d'Abruzzo * 10-46 \$ Cantina Tollo, Italie
	PEACH LEMONADE 10,44 \$ Absolut Apeach, purée de litchi, gingembre & sureau, citron frais, Cranberry Bitters		PINOT GRIGIO* 11-48 \$ Villa Castello, Abruzzes, Italie
	PIMM'S CUP #20 10,44 \$ Pimm's, Jack Daniel's, liqueur de Cassis, sirop de pomme verte, genièvre & citronnelle, citron frais, ginger ale, Rhubarb Bitters		SAUVIGNON STONELEIGH 11-48 \$ Malborough, N-Z
	LORD SOUR 10,44 \$ Calvados, Absolut Vanilla, sirop Orgeat, citron frais, blanc d'oeuf, angostura		BARRICA, CHARDONNAY* 12-50 \$ Vega Sindoa, Navarra, Espagne
	FRENCH COCO 10,44 \$ Pineau des Charentes, rhum Havana, sirop de chrysanthème, pêche, Redbull coconut		LOUP Y EST-TU?* 54\$ Domaine de l'Hortus, Languedoc, France
	SAILOR'S PUNCH (Sangria Bovary) P 26,09 \$ Vin blanc, Rhum ambré, lillet, Palm Bay, sirop de mangue et basilic, citron frais, soda		BOURGOGNE ALIGOTÉ* 58 \$ Vieilles vignes, Clotilde Davenne, France
	LA BELLE P 26,09 \$ Absolut Citron, Apfeln, jus de citron frais, sirop d'Orgeat, menthe, bière de gingembre, Perrier pomme		SOAVE CLASSICO* 62 \$ Suavia, Vénétie, Italie
LE FRANÇAIS FOU P 26,09 \$ Rhum Havana, Absinthe, Chartreuse, Lillet, sirop de pomme verte & citronnelle, menthe, soda	SANCERRE FRÉTOY* 76 \$ Domaine Tinel-Blondelet, France		
CLASSIQUES MB	MOJITO BOVARY 10,44 \$ Rhum ambré, sirop bleuets/orgeat, soda, menthe	VIN ROUGE	VIN D'EMMA* PM Choix du sommelier
	OLD FASHIONED BOVARY 10,44 \$ Buffalo Trace, Calvados, zeste d'orange, Angostura, sirop simple		BIOLOGICO, Montepulciano d'Abruzzo* 10-46 \$ Cantina Tollo, Italie
	BLOODY BOVARY 10,44 \$ Absolut Citron, citron frais, mix dijon césar, Clamato, estragon, cerfeuil		LOUP DANS LA BERGERIE* 48 \$ Domaine de l'Hortus, Languedoc, France
	NEGRONI BOVARY 10,44 \$ Gin, Campari, Martini Rosso, Peychaud, Angostura		ZINFANDEL 11-50 \$ Kenwood, Sonoma County, États-Unis
	BOVARY MULE 10,44 \$ Calvados, Jägermeister, citron, bière de gingembre		CABERNET SAUVIGNON* 11-52 \$ Vega Sindoa, Navarra, Espagne
			ERTA & CHINA* 12-54 \$ Renzo Masi, Toscane, Italie
BIÈRES	EN FÛT 16 oz PICHET Budweiser, Bud Light, 50 6,09 \$ 20,00 \$		TEMPRANILLO ROBLE* 56 \$ Eremus, Ribiera de duero, Espagne
	Matante, Infidèle, Chippie, Shock Top, Boldwin IPA, Broken 7 rousse, Goose IPA 6,74 \$ 22,61 \$		SEXY* 58 \$ Antonio Mançanita, Alentejo, Portugal
	Stella Artois, Cobblestone, Hoegaarden 7,39 \$ N/D		BOURGOGNE ROUGE* 66 \$ Clotilde Davenne, France
	EN BOUTEILLE Michelob Ultra 6,09 \$ Corona 6,96 \$ Bud Prohibition 4,35 \$ Glutenberg 6,09 \$		VINHAS VELHAS TINTO (vieilles vignes)* 70 \$ Follas de Baco, Douro, Portugal
			MONTAGNE ST-ÉMILION* 74 \$ Château Rocher Corbin, Bordeaux, France
		PÉTALE D'OSOYOOS 76 \$ Osoyoos Larose, Canada	
		CABERNET SAUVIGNON* 90 \$ Double Canyon, Horse Heaven Hills, États-Unis	
		CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE* 118 \$ Domaine Roger Perrin, Rhône, France	
		VIN SANTO (vin dessert 2 oz)* 8 \$ Renzo Masi, Toscane, Italie	

Nos prix n'incluent pas les taxes.

* Importation privée





*À L'ACHAT D'UNE
CONSUMMATION PAR PERSONNE

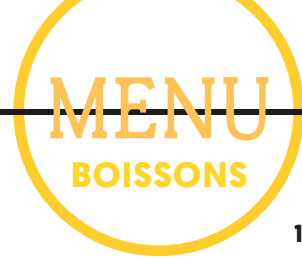
Bienvenue dans l'univers de MADAME BOVARY.
Nous sommes heureux de vous accueillir dans un lieu
unique où nous aspirons judicieusement à marier
les plaisirs de la table, l'art et la culture afin de
vous offrir des moments inoubliables.
Merci pour votre présence.

Santé !



TABLE D'HÔTE MIDI	SOUPE DU JOUR OU SALADE		
	POISSON DU JOUR Inspiration du moment		SALADE DE CHÈVRE Salade Bovary, croquette de chèvre, pistaches caramélisées, poire pochée, compote de cannerberges
	PÂTES DU JOUR Inspiration du moment		CRAB CAKE Salade niçoise, fenouil, radis, pois de wasabi, sauce mille-îles
	SUPRÊME DE VOLAILLE Aligot de pommes de terre, choux de Bruxelles grillés, épinards, pois sucrés, sauce crèmeuse à la moutarde de meaux		BURGER DE BOEUF CAB Boeuf Angus, épices à steak, cheddar vieilli, bacon, compote d'oignons au balsamique, sauce BBQ
	FISH & CHIPS Pâte légère frite à la bière, frites maison, salade de chou crèmeuse, sauce tartare aux herbes du bas du fleuve		
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 \$		

Nos prix n'incluent pas les taxes.



SPRITUEUX	DE BASE	6,96 \$	COGNAC	HENNESSY	10,44 \$	
	PREMIUM	7,83 \$		HENNESSY VSOP	13,05 \$	
	RÉSERVE	10,44 \$ ET +		MARTELL VSOP BLUE SWIFT	13,05 \$	
BOUTEILLE	BELVEDERE	175 \$		LA LISTE D'EMMA (OZ)	HENNESSY XO	26,09 \$
	HENDRICK'S	175 \$			GRAND MARNIER	7,83 \$
	DIPLOMATICO 8	175 \$			BELLE DE BRILLET	10,44 \$
	BELVEDERE 1,75 L	400\$			CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	17,40 \$
SCOTCH	ABERLOUR 18	21,74 \$			ARMAGNAC XO CHÂTEAU DE L'AUBADE	17,40 \$
	ABERLOUR A'BUNADH	17,40 \$			CHÂTEAU DE BEAULON 5 ANS PINEAU DES CHARENTES (2 OZ)	7,83 \$
	ARDBEG	13,05 \$			POIRE WILLIAMS	7,83 \$
	BENRIACH CURIOSITAS 10	10,44 \$			CHARTREUSE JAUNE	8,70 \$
	GLENLIVET 15	13,05 \$			CHARTREUSE VERTE	10,44 \$
	GLENLIVET RÉSERVE	10,44 \$	ABSINTHE LA COURAILLEUSE		13,05 \$	
	GLENMORANGIE 10	10,44 \$	PERNOD		6,96 \$	
	GLENMORANGIE NECTAR D'OR	17,40 \$	RICARD		6,96 \$	
	JURA SUPERSTITION	13,05 \$	ST-GERMAIN	7,83 \$		
WHISKEY	WOODFORD RÉSERVE	7,83 \$	BULLES CAFÉ	BÉNÉDICTINE	6,96 \$	
	BUFFALO TRACE	6,96 \$		GRAPPA JACOPO POLI	17,40 \$	
	GENTLEMAN JACK	7,83 \$		RHUM BUMBU	10,44 \$	
	JACK DANIEL'S	6,96 \$		RHUM DE PLANTATION ST-LUCIA OR	10,44 \$	
	JACK MIEL	6,96 \$		TÉQUILA TROMBA	10,44 \$	
	JACK RYE	7,83 \$		TÉQUILA CASAMIGOS	10,44 \$	
	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	10,44 \$		TÉQUILA PATRONE SILVER	13,05 \$	
	JAMESON	6,96 \$		TÉQUILA PATRONE CAFÉ	10,44 \$	
	JAMESON BLACK	10,44 \$		CAFÉ D'EMMA	10,44 \$	
	JAMESON CASKMATES	7,83 \$		Crème de cassis, Dr McGillicuddy's, cranberry bitters		
	LOT 40	6,96 \$		CHAMPAGNE & MOUSSEUX		
	PIKE CREEK	7,83 \$		Fiol Prosecco	8-50 \$	
	WISERS	6,96 \$	Domaine Chandon Brut	80 \$		
		Chandon Rosé	90 \$			
		Moët et Chandon Impérial	175 \$			
		Veuve Clicquot	175 \$			
		Moët Ice	195 \$			
		Dom Perignon	425 \$			

Nos prix n'incluent pas les taxes.