

Entrées

● Potage aux carottes et gingembre	5.95
● Velouté de champignons	6.95
● Entrée de légumes grillés en étage (sauce tomate et sauce basilic et ail)	6.95
● Bruschetta sur pain maison ZERO8	9.95
Maki de canard et guacamole	13.95
Assiette de canard fumé maison	10.95
Assiette à partager (Canard fumé maison et bruschetta)	18.95
Petite frite style "Poutine" au canard fumé	11.95

Plats principaux

Pilons de poulet marinés * (marinade maison à l'érable)	17.95
Sandwich de poulet grillé (mariné aneth et citron) et guacamole *	18.95
Frite style "Poutine" au canard fumé	18.95
Salade-repas d'effiloché de canard confit	19.95
Burger aux trois gibiers * (tomate, laitue, oignon, ketchup maison)	20.95
Burger d'agneau (coriandre et échalote française) et oignons caramélisés *	22.95
Cuisse de canard confite *	21.95
Poitrine de poulet grillée (marinade aneth et citron) (purée de courge et légumes)	21.95
Steak frites et échalotes confites *	25.95
Bavette de bison et échalotes confites (frites et légumes)	29.95
Braisé du moment - demander à votre serveur/euse	
● Assiette de légumes grillés en étage (sauce tomate et sauce basilic et ail) (salade verte avec graines de citrouilles poêlées)	16.95
● Sandwich aux légumes grillés * (sauce tomate et sauce basilic et ail)	17.95

Remplacement

* Tous ces plats sont servis avec frites et salade, vous pouvez les remplacer séparément par :

● légumes grillés en étage (sauce tomate et sauce basilic et ail)	+3.00
● purée de courge maison	+4.00
● petite frite style "Poutine" au canard fumé	+6.00

Sauces

● Ketchup maison doux ou rehaussé (infusion de piments thaïlandais)	1.00
● Sauce poutine	2.00
● Sauce au boeuf	2.00
● Guacamole	2.00

À côtés

● Salade verte (laitue, oignon, tomate, vinaigrette maison)	3.95
● Petite frite	4.95
● Grande frite	6.95
● Légumes grillés en étage (sauce tomate et sauce basilic et ail)	6.95
● Purée de courge	7.95
Petite frite style "Poutine" au canard fumé	11.95

● *Plats végétaliens*

Appetizers

● Carrot ginger soup	5.95
● Mushroom velouté	6.95
● Appetizer of grilled vegetable tiers (tomato sauce & basil and garlic sauce)	6.95
● Bruschetta on ZERO8 house bread	9.95
Duck and guacamole maki	13.95
House-smoked duck	10.95
Platter for two (house-smoked duck and bruschetta)	18.95
Small smoked duck "poutine"	11.95

Main Courses

Marinated chicken drumsticks * (maple syrup house-marinade)	17.95
Grilled-chicken sandwich (dill and lemon marinade) and guacamole *	18.95
House-smoked duck "poutine"	18.95
Hearty salad with pulled duck confit	19.95
Wild game burger * (tomato, lettuce, onion, house-ketchup)	20.95
Lamb burger (coriander & French shallot) with caramelized onions *	22.95
Duck leg confit *	21.95
Grilled chicken breast (dill and lemon marinade) (squash puree and vegetables)	21.95
Steak and fries with shallot confit *	25.95
Bison flank steak with shallot confit (fries and vegetables)	29.95
Braise of the day - ask your server	
● Plate of grilled vegetable tiers (tomato sauce & basil and garlic sauce) (green salad with toasted pumpkin seeds)	16.95
● Grilled vegetable sandwich * (tomato sauce & basil and garlic sauce)	17.95

Replacements

* All these dishes are served with fries and salad, you can replace them separately by:

● vegetable tiers (tomato sauce & basil and garlic sauce)	+3.00
● squash puree	+4.00
● small smoked duck "poutine"	+6.00

Sauces

● House-ketchup mild or spiced (infusion of Thai peppers)	1.00
● Poutine sauce	2.00
● Beef gravy	2.00
● Guacamole	2.00

Sides

● Green salad (lettuce, onion, tomato, house-vinaigrette)	3.95
● Small fries	4.95
● Large fries	6.95
● Grilled vegetable tiers (tomato sauce & basil and garlic sauce)	6.95
● Squash puree	7.95
Small smoked duck "poutine"	11.95
● <i>vegan dish</i>	