

manger



saison des pluies

Chips maison

8

Chou-fleur frit

— chimichurri, piment chili

12

Polpettes

— parmesan, sauce tomate, basilic

16

Salade croquante

— haricots verts, raddichio, maïs, halloumi, pistache

16

Crevettes popcorn

— crevettes nordiques, tempura ciboulette, mayo épicée

19

Guédille BSL

— crevettes, boston, radis, pousse de petit pois, panko aux herbes

16

Linguine saison

— pesto, pecorino, tomates cerises, citron

17

Club cantine

— poulet, guacamole, bacon caramel, tomates, boston

20

Coupe de fraises

— chantilly, crumble, basilic

10

enfant

Bébé club

— poulet, bacon, laitue

10

Pâtes tomate

— sauce tomate, parmesan

8

Grilled cheese

— cheddar orange

8



effervescent

Cava Brut Nature Gran Reserva 2018, Sumarroca, Espagne —— <i>parallada, xarel-lo, maccabeu (bio)</i>	12	48
Pét-Nat Bubbly 2020, Southbrook, Canada —— <i>chardonnay (nature)</i>		76

blanc

Patras 2021, Tetramythos, Grèce —— <i>roditis (nature)</i>	10	46
Vouvray Épaulé Jeté 2020, Catherine et Pierre Breton, France —— <i>chenin blanc (nature)</i>		66

rosé

IGP Macédoine 2020, Domaine Thymiopoulos, Grèce —— <i>xinomavro (bio)</i>	11.50	53
--	-------	----

orange

Riviera Secateurs Swartland 2021, Badenhorst, Afrique-du-Sud —— <i>chenin blanc, grenache blanc (bio)</i>	13	59
--	----	----

rouge

Jumilla 2020, Parajes del Valle, Espagne —— <i>monastrell (bio)</i>		46
Gaillac La Cuisine de ma Mère 2020, Nicolas Grosbois, France —— <i>brauacol, duras, merlot (nature)</i>	12	55



bières

Autre chose - Bohémienne
— *pilsner*

pinte 11 pichet 35

Unibroue - Saison Libre
— *blonde*

11 35

Autre chose - De Rivière-Trouble
— *HIPL*

11 35

prêts-à-boire

White Claw (355 ml)
— *cerise noire, framboise, thé glacé pêche*

9 ou 4/34

Dillon's Tangerine et Citron (355 ml)
— *avec un soupçon de Menthe*

11 ou 4/42

Sainte-Marie Mojito (355 ml)

13 ou 4/50

Comont Margarita (355 ml)

13 ou 4/50

cocktails

rum limonade
— *Rhum Sainte-Marie, jus d'agrumes, sirop de citron, soda*

verre 12,50 pichet 50

greyhound
— *Vodka White Keys, pamplemousse, lime, soda*

12,50 50

rum coco
— *Rhum Sainte-Marie noix de coco, jus d'ananas, soda, lime*

12,50 50

paloma
— *Spiritueux d'agave Comont, pamplemousse, soda, lime*

13,50 60

spritz les Îles
— *Spritz les Îles, mousseux, soda*

13,50 60

le saison
— *Dillon's non filtré, mousseux, soda, sirop de saison*

13,50 60

Dillon's kombucha
— *Dillon's non filtré, Club Kombucha*

13,50

White Keys + Mate Libre
— *Vodka White Keys, Mate Libre*

13,50

shooters

5 ou 5/20

brunchs

Tous les dimanches
11h-15h



saison des pluies

Pain doré

— fraise, crème anglaise, noisettes caramélisées, sirop d'érable, basilic

16

Sandwich Dej

— oeuf coulant, hashbrown, salsa de bacon, cheddar, laitue, tomate

17

Brouillade

— oeuf, chorizo, poivrons rouges, tomates, verdure, croûton

15

Tartine

— avocat, oignon caramel, verdure, échalote marinée, oeuf poché, parmesan

16

Poutine Saison

— pdt, fromage en grains, lardons, sirop d'érable, hollandaise, échalote marinée, oeuf poché

18

boire

bottomless (2h)

Mimosa

11

35

Espresso

3.25

Allongé

3.25

Cortado

4

Cappucino

4.5

Latte

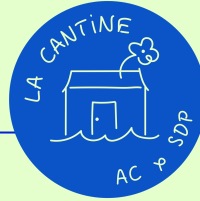
5

Latte glacé

5



menu



Home-made potato chips 8

Fried cauliflower 12
— chimichurri, chili pepper

Polpettes 16
— parmesan, tomato sauce, basil

Crunchy salad 16
— green beans, raddichio, corn, halloumi, pistachio

Popcorn shrimp 19
— Nordic shrimps, tempura chives, spicy mayo

Shrimp roll 16
— shrimp, boston, radish, pea shoots, herb panko

Linguine 17
— pesto, pecorino, cherry tomatoes, lemon

Club sandwich 20
— chicken, guacamole, caramel bacon, tomatoes, boston

Strawberries 10
— whipped cream, crumble, basil

kids

Baby club 10
— chicken, bacon, lettuce

Pasta 8
— tomato sauce, parmesan

Grilled cheese 8
— orange cheddar



sparkling

Cava Brut Nature Gran Reserva 2018, Sumarroca, Spain	12	48
—— <i>parallada, xarel-lo, maccabeu (organic)</i>		
Pét-Nat Bubbly 2020, Southbrook, Canada		76
—— <i>chardonnay (nature)</i>		

white

Patras 2021, Tetramythos, Greece	10	46
—— <i>roditis (nature)</i>		
Vouvray Épaulé Jeté 2020, Catherine et Pierre Breton, France		66
—— <i>chenin blanc (nature)</i>		

rosé

IGP Macédoine 2020, Domaine Thymiopoulos, Greece	11.50	53
—— <i>xinomavro (organic)</i>		

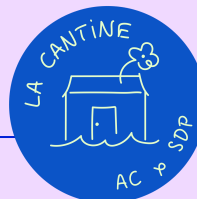
orange

Riviera Secateurs Swartland 2021, Badenhorst, South-Africa	13	59
—— <i>chenin blanc, grenache blanc (organic)</i>		

red

Jumilla 2020, Parajes del Valle, Spain		46
—— <i>monastrell (organic)</i>		
Gaillac La Cuisine de ma Mère 2020, Nicolas Grosbois, France	12	55
—— <i>brauocol, duras, merlot (nature)</i>		

drinks



beers

pint pitcher

Autre chose - Bohémienne
— *pilsner*

12 35

Unibroue - Saison libre
— *blond*

12 35

Autre chose - De Rivière-Trouve
— *HIPL*

12 35

ready-to-drink

White Claw (355 ml)
— *black cherry, raspberry, iced tea peach*

9 4/34

Dillon's Tangerine & Lemon (355 ml)
— *with a hint of mint*

11 4/42

Sainte-Marie Mojito (355 ml)

13 4/50

Comont Margarita (355 ml)

13 4/50

cocktails

drink pitcher

rum lemonade
— *Sainte-Marie Rum, citrus juice, lemon syrup, soda*

12.50 50

greyhound
— *White Keys Vodka, grapefruit, soda, lime*

12.50 50

coconut rum
— *Sainte-Marie Coconut Rum, coconut, pineapple juice, lime, soda*

12.50 50

paloma
— *Comont Agave Spirit, grapefruit, soda, lime*

13.50 60

spritz les îles
— *Les Îles Spritz, sparkling wine, soda*

13.50 60

season
— *Dillon's Unfiltered Gin, sparkling wine, season syrup, soda*

13.50

Dillon's Kombucha
— *Dillon's Unfiltered Gin, Club Kombucha,*

13.50

White Keys + Mate Libre
— *White Keys Vodka, Mate Libre*

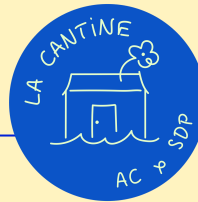
13.50

shooters

5 5/20



brunches



Every sunday
11am-3pm

French Toast	16
— <i>strawberry, custard, caramelized hazelnuts, maple syrup, basil</i>	
Breakfast Sandwich	17
— <i>runny egg, hashbrown, bacon salsa, cheddar, lettuce, tomato</i>	
Chorizo Scrambled Eggs	15
— <i>eggs, chorizo, red peppers, tomatoes, greens, croutons</i>	
Avocado Toast	16
— <i>avocado, caramel onion, greens, marinated shallot, poached egg, parmesan</i>	
Poutine Saison	18
— <i>potato, cheese curds, bacon, maple syrup, hollandaise, marinated shallot, poached egg</i>	

drinks

		<i>bottomless (2h)</i>
Mimosa	11	35
Espresso	3.25	
Cortado	4	
Cappuccino	4.5	
Latte	5	
Iced Latte	5	