

---

AVEC LES DOIGTS | Finger food

---

CHIPS MAISON .....	8
<i>Homemade Chips</i>	
+ Servies avec trempette ranch au paprika fumé   Served with smoked paprika ranch dip	
DUO DE TREMPETTES .....	14
<i>Dip duo</i>	
+ Poivrons rouges grillés, fromage feta, hummus et pain naan   Grilled red bell pepper, feta cheese, hummus and naan bread	
BOL D'OLIVES MARINÉES .....	9
<i>Bowl of marinated olives</i>	
BOL DE NOIX MÉLANGÉES .....	9
<i>Bowl of assorted nuts</i>	
FRITES MAISON .....	6
<i>Homemade Fries</i>	
+ Servies avec aioli à l'ail rôti   Served with roasted garlic aioli	
PLATEAU DE DÉGUSTATION .....	24
<i>Cheese and charcuterie platter</i>	
+ Deux fromages québécois, variété de charcuteries, olives et croûtons de pain   Quebec cheeses, charcuteries, olives and bread croutons	

---

ENTRÉE | Appetizer

---

GASPACHO DU JOUR .....	8
<i>Gaspacho of the day</i>	
TATAKI DE THON FUMÉ .....	18
<i>Smoked tuna tataki</i>	
+ Thon rouge en croûte d'épices jerk, purée d'édamame au wasabi, coulis de mangue   Jerk spice crusted red tuna, wasabi and edamame puree, mango coulis	
BURRATA & TOMATES ANCESTRALES .....	21
<i>Burrata and ancestral tomatoes</i>	
+ Tomates rôties et émulsion de basilic   Roasted tomatoes and fresh basil emulsion	
GUÉDILLES DE HOMARD À LA MANGUE .....	18
<i>Mango Lobster Rolls</i>	
+ Mélange de homard crémeux à la mangue, estragon et poivrons marinés, sur pain brioche   Creamy mango lobster with tarragon and marinated bell peppers served in a brioche bun	
BOUCHÉES DE CREVETTES .....	15
<i>Shrimp Bites</i>	
+ Crevettes grillées, salsa de kiwi et kumquat servie sur wonton   Grilled shrimp, kiwi and kumquat salsa served on wonton crisps	
TARTARE DE BISON FUMÉ .....	15 / 30
<i>Smoked bison tartar</i>	
+ Avocat, grenade, échalotes. Format plat servi avec verdure et frites   Avocado, pomegranate, grey shallots. Main dish served with fries and green salad.	
TARTARE DE SAUMON .....	14 / 28
<i>Salmon tartar</i>	
+ Échalotes, pommes vertes, zeste de citron, salade de concombre crémeuse à la menthe. Format plat servi avec verdure et frites   Shallots, Granny Smith apples, lemon zest, creamy mint & cucumber salad. Main dish served with fries and green salad	



LE VAISSEAU D'OR  
Boutique prêt-à-porter & lingerie fine



La petite robe rayée Saint James portée par notre personnel est disponible à la boutique de l'hôtel. The little Saint James striped dress worn by our staff is available at the Hotel boutique in the lobby. T. (514) 227-6404

---

## SALADE | Salad

---

- SALADE DE TEMPEH CROUSTILLANT ET CHAMPIGNONS SAUVAGES** ..... 20  
*Wild mushroom & crunchy tempeh salad*  
+ Champignons sautés, fèves vertes, amandes grillées, vinaigrette au xérès | Sautéed mushrooms, green beans, roasted almonds, Xeres vinegar
- SALADE DE MELON PRESSÉ AU TANQUERAY** ..... 16  
*Tanqueray-pressed melon salad*  
+ Melons marinés, grenade, fromage feta, cresson, menthe fraîche, yogourt au citron | Marinated melons, pomegranate, feta cheese, watercress, fresh mint, lemon infused yogurt
- SALADE CÉSAR GRILLÉE** ..... 17  
*Grilled Caesar salad*  
+ Laitue grillée, chips de prosciutto, copeaux de parmesan, croûtons | Grilled lettuce, prosciutto chips, parmesan shavings, croutons  
+ 6 pour poulet BBQ effiloché | for BBQ pulled chicken
- SALADE DE CANARD FUMÉ** ..... 20  
*Smoked duck salad*  
+ Roquette, noix de Grenoble, julienne de poire asiatique, kumquat, vinaigrette à la grenade | Arugula, walnuts, Asian pear julienne, kumquat, pomegranate vinaigrette

---

## SANDWICH

---

- TAQUITOS AU POULET BBQ** ..... 19  
*BBQ chicken taquitos*  
+ Poulet effiloché, chou rouge, poivrons marinés, fromage cheddar, sauce ranch au paprika fumé | Pulled chicken, red cabbage, marinated bell peppers, cheddar cheese, smoked paprika ranch sauce
- BURGER AU BOEUF ANGUS 6OZ** ..... 20  
*Angus beef burger 6oz*  
+ Fromage brie, confiture de bacon, oignons frits et mélange de laitue | Brie, bacon jam, fried onions and mixed lettuce  
+ 7 pour un burger au boeuf double
- BURGER DE POIS CHICHE** ..... 17  
*Chickpea burger*  
+ Chiffonnade de chou rouge, purée d'avocat, aioli à l'ail rôti et pousses d'oignons | Red cabbage chiffonnade, avocado puree, roasted garlic aioli

---

## PLATS PRINCIPAUX | Main dishes

---

- POUTINE AU PORC BRAISÉ** ..... 16  
*Braised pork poutine*  
+ Fromage St-Guillaume, porc effiloché, échalottes vertes | St-Guillaume cheese, pulled pork, scallions
- LINGUINI À L'ENCRE DE SEICHE** ..... 24  
*Squid ink linguini*  
+ Crevettes sautées, chorizo, juliennes de courgettes et tomates cerises | Sautéed shrimps, chorizo, julienned zucchini and cherry tomatoes
- FILET DE SAUMON MARINÉ À L'ORANGE ET BETTERAVES** ..... 28  
*Salmon fillet marinated with beets and oranges*  
+ Saumon rôti et salade de fenouil à la pomme verte | Seared salmon with fennel and Granny Smith apple salad
- FILET DE MORUE NOIRE POËLÉE** ..... 32  
*Black fried cod fillet*  
+ Paillason de pommes de terre douces, beurre Nantais au miso et légumes du jour | Sweet potato muffin, Nantais butter sauce with miso and vegetables of the day
- CÔTELETTES D'AGNEAU À L'AIL ET AU ROMARIN** ..... 32  
*Garlic and rosemary lamb chops*  
+ Chimichurri au yogourt, purée de pommes de terre bleues et légumes du jour | Chimichurri with yogurt, blue potato puree and vegetables of the day
- FILET MIGNON DE BOEUF (6OZ) À L'HUILE DE TRUFFE** ..... 42  
*Beef filet mignon (6oz) with truffle oil*  
+ Croûte d'herbes, quartiers de pommes de terre douces et jus de veau | Herb crust, sweet potato wedges and veal juice

---

## LES PÉCHÉS MIGNONS

---

- CARRÉ D'AGRUMES GLACÉ AU YUZU** ..... 9  
*Iced Yuzu citrus squares*  
+ Crème de mandarine et lime, panna cotta au lait de coco sur croûte de biscuit Graham | Mandarin and lime squares, coconut panna cotta with Graham crust
- CAFÉ GOURMAND** ..... 9  
+ Petit cornet sucré style Cherry Blossom, chocolat noir, noix de coco, guimauves au chocolat noir | Small sweet Cherry Blossom cornet, black chocolate, coconut, black-chocolate marshmallow

---

## BIÈRE EN FUT | Draft Beer

---

CARLSBERG | KRONENBOURG BLANCHE | GRIFFON ROUSSE ..... 7

---

## CARTE DES VINS | Wine list

---

### CHAMPAGNE ET MOUSSEUX | Sparkling

VEUVE CLICQUOT - FRANCE - CHAMPAGNE ..... 135 / 25  
DOM PÉRIGNON - FRANCE - CHAMPAGNE ..... 425  
DOMAINE CHANDON - ÉTATS-UNIS - CALIFORNIE ..... 75 / 14  
DOMAINE CHANDON ROSÉ - ÉTATS-UNIS - CALIFORNIE ..... 80  
PROSECCO RUFFINO - ITALIE - VENETO ..... 45 / 10

### BLANC | White

CHABLIS, SAINT-MARTIN - FRANCE - BOURGOGNE ..... 55 / 13  
POUILLY-FUISSE, JEAN-CLAUDE BOISSET - FRANCE - BOURGOGNE ..... 55  
SANCERRE, LA MOUSSIERE - FRANCE - VALLEE DE LA LOIRE ..... 61  
ORVIETO, CLASSICO RUFFINO - ITALIE - OMBRIE ..... 42 / 10  
CHARDONNAY, RODNEY STRONG - ETATS-UNIS - SONOMA COUNTY ..... 47 / 11  
CALITERA, TRIBUTO - CHILI - ACONCAGUA ..... 43 / 10  
PINOT BLANC, MISSION HILL - CANADA - COLOMBIE-BRITANNIQUE ..... 44  
PINOT GRIS, MATUA GISBORNE - NOUVELLE-ZELANDE - NORTH ISLAND ..... 45 / 10  
TORRONTES, BROQUEL - ARGENTINE - MENDOZA ..... 54  
CHARDONNAY, OAKBANK CELLARS - AUSTRALIE ..... 40

### ROSÉ

PIVE GRIS - FRANCE - LANGUEDOC-ROUSSILLON ..... 42 / 10

### ROUGE | Red

BAROLO, BENI DI BATASIOLO - ITALIE - PIEMONT ..... 61  
AZIANO, RUFFINO - ITALIE - TOSCANE ..... 45  
RIOJA, MONTECILLO - ESPAGNE - LA RIOJA ..... 47 / 11  
THE SHOW - ETATS-UNIS - CALIFORNIE ..... 47 / 11  
PÉTALES D'OSOYOOS - CANADA - COLOMBIE-BRITANNIQUE ..... 59 / 13  
MALBEC, PURE - ARGENTINE - MENDOZA ..... 44 / 10  
MERLOT, FLEUR DU CAP - AFRIQUE DU SUD - WESTERN CAPE ..... 42  
CABERNET-SAUVIGNON, OAKBANK CELLARS - AUSTRALIE ..... 40

---

## COCKTAILS | Drinks \$14

---

### CLEAR SANGRIA

+ Mousseux, Peachtree Schnapps, jus de canneberges blanches, raisin, litchis | Sparkling wine, Peachtree Schnapps, white cranberry juice, grapes, lychees

### MOJITO FRAMBOISE

+ Rum blanc Capitaine Morgan, menthe, lime, framboise, soda | Captain Morgan white rum, mint, lime, raspberries, soda

### ASSASSIN

+ Hennessy VS, fraises, basilique, lime | Hennessy VS, strawberries, basil, lime

### HIGHLANDER

+ Tanqueray Rangpur, Campari, jus de pamplemousse, soda | Tanqueray Rangpur, Campari, grapefruit juice, soda

### MOSCOW MULE

+ Ketel One, lime, sirop simple, bière au gingembre | Ketel one, lime, simple syrup, ginger beer

### DARK & STORMY

+ Bacardi Black, lime, bière au gingembre | Bacardi Black, lime, ginger beer

### SMACK JACK

+ Jack Daniels, cidre de pomme | Jack Daniels, apple cider

### PATRON LIMONADE

+ Patron Citrus, limonade maison, soda | Citrus Patron, homemade lemonade, soda

### SPRITZ BELVEDERE

+ Belvedere, Aperol, tonic, soda, orange, romarin | Belvedere, Aperol, tonic, soda, orange, rosemary

### PALOMA

+ Tequila Don Julio, Campari, jus de pamplemousse | Tequila Don Julio, Campari, grapefruit juice

### BOURBON ARNOLD PALMER

+ Bullet bourbon, limonade maison, thé noir maison | Bullet bourbon, homemade lemonade, homemade black tea

### BUBBLY ST-GERMAIN

+ St-Germain, mousseux | St-Germain, sparkling wine

### CAIPIRINHA

+ Cachaca, lime, sucre | Cachaca, lime, sugar

### GIN FIZZ AU ROMARIN

+ Bombay Sapphire East, concombre, soda, romarin | Bombay Sapphire East, cucumber, soda, rosemary

### FRENCH GOOSE

+ Grey goose, St-Germain, jus de lime, soda | Grey goose, St-Germain, lime juice, soda

### CROWN APPLE CIDER

+ Crown Apple, cidre de pomme | Crown Apple, apple cider

### COSMO AUX PÊCHES

+ Ciroc pêches, Cointreau, jus de lime, jus de canneberges blanches | Peach Ciroc, Cointreau, lime juice, white cranberry juice

### PINEAPPLE COCONUT MIMOSA

+ Ciroc coconut, mousseux, jus d'ananas | Coconut Ciroc, sparkling wine, pineapple juice

### WATERMELON MARGARITA

+ Don Julio, Cointreau, melon d'eau, jalapeno, jus de lime, sirop simple | Don Julio, Cointreau, watermelon, jalapenos, lime juice, simple syrup

## SANGRIA EN PICHET \$54

### SANGRIA GRAND MARNIER

+ Grand Marnier, demi bouteille de vin, jus de canneberges blanches, jus d'orange, soda | Grand Marnier, half bottle of wine, white cranberry juice, orange juice, soda

### SANGRIA CLEAR

+ Hungaria Grande Cuvée Brut, Peachtree Schnapps, jus de canneberges blanches, raisin, litchis | Hungaria Grande Cuvée Brut, Peachtree Schnapps, white cranberry juice, grapes, lychees

---

## VODKA

---

SMIRNOFF .....	8
GREY GOOSE .....	11
BELVEDERE .....	12
KETEL ONE .....	10

---

## GIN

---

BOMBAY SAPPHIRE .....	8
HENDRICK'S .....	12
TANQUERAY .....	8
TANQUERAY RANGPUR .....	10

---

## RHUM

---

BACARDI BLANC .....	8
CAPTAIN MORGAN ORIGINAL .....	8
APPLETON ESTATE AMBRÉ .....	8

---

## TEQUILA

---

JOSE CUERVO SILVER .....	10
PATRON .....	19
PATRON CAFÉ XO .....	12

---

## SCOTCH

---

BOWMORE 12 ANS .....	16
CHIVAS REGAL .....	12
GLENFIDDICH 12 ANS .....	15
GLENFIDDICH 15 ANS .....	19
GLENLIVET 12 ANS .....	15
GLENLIVET 18 ANS .....	23
GLENMORANGIE 10 ANS .....	17
JOHNNY WALKER BLACK LABEL .....	14
JOHNNY WALKER GOLD LABEL .....	19
JOHNNY WALKER RED LABEL .....	8
LAPHROAIG .....	15
LAGAVULIN .....	25

---

## WHISKY

---

BUSHMILLS .....	9
CROWN ROYAL .....	8
CROWN APPLE .....	8
SEAGRAMS V.O. ....	8

---

## BOURBON

---

JACK DANIEL'S .....	8
GENTLEMAN JACK .....	11
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL .....	15
JACK DANIEL'S HONEY .....	9
KNOB CREEK 9 ANS .....	12

---

## COGNAC

---

HENNESSY VS .....	13
HENNESSY XO .....	26

---

## BOUTEILLES | BOTTLE SERVICE

---

VODKA GREY GOOSE - 750ML .....	180
GIN BOMBAY SAPPHIRE - 750ML .....	125
TEQUILA PATRON SILVER - 750ML .....	285
COGNAC REMY MARTIN XO - 375 ML .....	295
RHUM BACARDI GOLD - 1.14L .....	185
RHUM BACARDI 8 YRS OLD - 750ML .....	135