



ENTRÉES | APPETIZERS

LABNEH 14

CONCOMBRES, MENTHE, PIMENT, AIL, SÉSAME, SERVI AVEC CHIPS MAISON
LABNEH - CUCUMBER, MINT, CHILI, GARLIC, SESAME, SERVED WITH HOMEMADE CHIPS

CROQUETTES DE POITRINE DE BOEUF FUMÉE TH 20 MOUTARDE, CORNICHONS

SMOKED BEEF BRISKET CROQUETTE - MUSTARD, PICKLES

FOCACCIA 9

SERVIE AVEC BEURRE AUX TOMATES SÉCHÉES
FOCACCIA - SERVED WITH SUNDRIED TOMATO BUTTER

CHAMPIGNONS MARINÉS AU MISO TH 16 THYM, SOJA

MISO - MARINATED MUSHROOMS - THYME, SOY

FRITES 8

MAYONNAISE MAISON
FRIES - HOMEMADE MAYONNAISE

SALADE VERTE DU MYTHIK TH 18

SALADE VERTE, POMMES DE TERRE GABRIELLE, POIS VERTS, LAITUE ROMAINE,
HUILE AUX HERBES, VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA FETA, PERSIL
MYTHIK GREEN SALAD - GREEN SALAD, GABRIELLE POTATOES, GREEN PEAS,
ROMAINE LETTUCE, HERB OIL, CREAMY FETA DRESSING, PARSLEY

SALADE STYLE BABY GEM TH 16

VINAIGRETTE RANCH AU MISO, LARDONS, CRUMBLE DE PANKO À L'AIL,
POIVRE, HUILE D'OLIVE
BABY GEM SALAD - MISO RANCH DRESSING, BACON, GARLIC PANKO CRUMBLE,
PEPPER, OLIVE OIL

TARTARE DE THON 28

GÂTEAU DE RIZ FRIT, SÉSAME RÔTIS, SRIRACHA, TOGARASHI
TUNA TARTARE - FRIED RICE CAKE, ROASTED SESAME, SRIRACHA, TOGARASHI

TACOS DE CREVETTES NORDIQUES TH 20

CORIANDRE, ÉPICES CAJUN, MAÏS, TACOS CROUSTILLANTS
NORDIC SHRIMPS TACOS - CORIANDER, CAJUN SPICED, CORN, CRISPY TACOS

PIEUVRE GRILLÉE 27

MOUSSE DE POMMES DE TERRE, NDUJA, AIL CONFIT ET AÏOLI AU CITRON
GRILLED OCTOPUS - POTATO MOUSSE, 'NDUJA, CONFIT GARLIC, LEMON AIOLI

BURRATA 31

CHAMPIGNONS RÔTIS, SAUGE, NOIX DE GRENOBLE
BURRATA - ROASTED MUSHROOMS, SAGE, WALNUT

LES ITEMS "TH" PEUVENT ÊTRE SÉLECTIONNÉS POUR UNE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES.
OFFERT SEULEMENT EN PRÉVENTE PENDANT LES SPECTACLES.

"TH" ITEMS CAN BE SELECTED FOR A 3-COURSE "TABLE D'HÔTE". ONLY AVAILABLE IN PRESALE DURING SHOWS.



À PARTAGER | TO SHARE

HUÎTRES DU MARCHÉ 6/25 12/50

MIGNONETTE À L'ÉCHALOTE, SAUCE PIQUANTE, CITRON
MARKET OYSTERS - SHALLOTS MIGNONETTE, HOT SAUCE, LEMON

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS 35 NOIX ET LÉGUMES MARINÉS

PLATTER OF FINE CHARCUTERIE AND CHEESES - NUTS AND MARINATED VEGETABLES

TOMAHAWK 180

SERVI AVEC LÉGUMES RÔTIS, BEURRE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ
AUX ÉPICES DE MONTRÉAL

TOMAHAWK - SERVED WITH ROASTED VEGETABLES, MONTREAL SPICES AND
CAMELIZED ONION BUTTER

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

GIGOT D'AGNEAU TH 65

CAROTTES, ABRICOTS, FARRO, CARVI, OIGNONS BRÛLÉS, DEMI-GLACE
LEG OF LAMB - CARROTS, APRICOTS, FARRO, CARAWAY, CHARRED ONIONS, DEMI-GLACE

PRIME RIB AU JUS 70

SERVI AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS RÔTIS,
RAIFORT ET SAUCE BORDELAISE

PRIME RIB AU JUS - SERVED WITH MASHED POTATOES, ROASTED MUSHROOMS,
HORSERADISH, AND BORDELAISE SAUCE

BAJOU DE MORUE AU BEURRE SALÉ TH 50

BOUILLON DE MOULES, SALICORNE

BUTTER POACHED COD CHEEK - MUSSELS BROTH, SAMPHIRE

LASAGNE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES TH 32

POIREAUX, PARMESAN, FONDUTA À LA TRUFFE

WILD MUSHROOM LASAGNA - LEEKS, PARMESAN, TRUFFLE FONDUTA

RAMEN CARBONARA 35

NOUILLES TSUKENMEN, FLANC DE PORC, AIL NOIR,
FLOCONS DE CHILI, OEUF POCHÉ

RAMEN CARBONARA - TSUKENMEN NOODLES, PORK BELLY, BLACK GARLIC,
CHILI FLAKES, POACHED EGG

RISOTTO D'HOMARD TH 38

BISQUE, PUDDING DE MAÏS, HOMARD FRAIS, BEURRE NOISETTE

LOBSTER RISOTTO - BISQUE, CORN PUDDING, FRESH LOBSTER, HAZELNUT BUTTER

LES ITEMS "TH" PEUVENT ÊTRE SÉLECTIONNÉS POUR UNE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES.
OFFERT SEULEMENT EN PRÉVENTE PENDANT LES SPECTACLES.

"TH" ITEMS CAN BE SELECTED FOR A 3-COURSE "TABLE D'HÔTE". ONLY AVAILABLE IN PRESALE DURING SHOWS.



DESSERTS

GÂTEAU ÉPONGE MOELLEUX TH 12
RECOUVERT D'UNE SAUCE AU CARAMEL SALÉ
SOFT SPONGE CAKE - SALTED CARAMEL SAUCE

CRÉMEUX AU CHOCOLAT TH 13
NOISETTES, FLEUR DE SEL
DECADENT CHOCOLATE CREAM - HAZELNUT, SEA SALT

PAVLOVA AUX FRAISES TH 13
LIME, MERINGUE
STRAWBERRY PAVLOVA - LIME, MERINGUE

VINS DE DESSERT | DESSERT WINE

PREMIÈRE NEIGE 20
ICE WINE INNISKILLIN 25
BASTOR LAMONTAGNE 2018, SAUTERNES 22
ICE WINE INNISKILLIN 25

PORTO | PORT

GRAHAMS LBV 14,50
GRAHAMS 10 ANS 19
CABRAL 20 ANS 25,75

DIGESTIFS

AMARETTO DISARONNO 14
BAILEY'S 14
BELLE DE BRILLET 15,75
CRÈME DE MENTHE BLANCHE 14,25
CRÈME DE MENTHE VERTE 14,25
DRAMBUIE 14,25
FRANGELICO 13,75
GALLIANO 13,75
GRAND MARNIER 14,50
GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE 19,50
JAGERMAISTER 14,25
KAHLÚA 14,25
SORTILÈGE CRÈME À L'ÉRABLE 14,25
TIA MARIA 13,75

CAFÉS ALCOOLISÉS | ALCOHOLIC COFFEES

BRÉSILIEEN 16,50
BRANDY, GRAND MARNIER, TIA MARIA

B52 16,50
BAILEY'S, KAHLÚA, GAND MARNIER

IRLANDAIS 16,50
WHISKY ROSEMONT, SORTILÈGE CRÈME À L'ÉRABLE



COCKTAILS

FLOWER 17

GIN MALFY ROSA, JUS DE CITRON, SIROP D'ORGEAT,
JUS DE POMME, CONCOMBRES, TONIC
MALFY ROSA GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP, APPLE JUICE, CUCUMBERS, TONIC

LE SPIN-O-RAMA 17

VODKA AROMATISÉE WHITE CLAW CERISE NOIRE,
ST-GERMAIN, SIROP D'ÉRABLE,
JUS DE CITRON, ROMARIN, BIÈRE DE GINGEMBRE
WHITE CLAW BLACK CHERRY FLAVOURED VODKA, ST-GERMAIN, MAPLE SYRUP,
LEMON JUICE, ROSEMARY, GINGER BEER

KNUCKLES 17

TÉQUILA JOSE CUERVO, APEROL, JUS DE LIME
JOSE CUERVO TEQUILA, APEROL, LIME JUICE

LA LÉGENDE 17

BOURBON BULLEIT FRONTIER, TRIPLE SEC, MOUSSEUX, JUS DE LIME,
SIROP DE FRAMBOISE, ORANGES, MENTHE
BULLEIT FRONTIER BOURBON, TRIPLE SEC, SPARKLING WINE, LIME JUICE,
RASPBERRY SYRUP, ORANGES, MINT

LE CERBÈRE 17

GALLIANO, RHUM BLANC CAPTAIN MORGAN, JUS DE LIME,
BIÈRE DE GINGEMBRE, AMERS ANGOSTURA, MENTHE
GALLIANO, CAPTAIN MORGAN WHITE RUM, LIME JUICE, GINGER BEER,
ANGOSTURA AROMATIC BITTERS, MINT

L'ÉCHAPPÉE 17

RHUM BLANC CAPTAIN MORGAN BLANC, JUS DE LIME,
SIROP DE FRAMBOISE, BASILIC, SODA
CAPTAIN MORGAN WHITE RUM, LIME JUICE, RASPBERRY SYRUP, SODA

LA PROLONGATION 17

BAILEY'S, AMARETTO, CALDI DI NAPOLI, ESPRESSO

MOCKTAILS

ROADRUNNER 12

JUS D'ANANAS, JUS DE CANNEBERGE, JUS DE LIME, GRENADINE, SODA, MENTHE
PINEAPPLE JUICE, CRANBERRY JUICE, LIME JUICE, GRENADINE, SODA, MINT

POCKET ROCKET 12

JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE LIME, SIROP DE FRAMBOISE, ROMARIN, SODA
GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE, RASPBERRY SYRUP, ROSEMARY, SODA

BIÈRES | BEERS

DOMESTIQUES

MOLSON CANADIAN, MOLSON EXPORT, MOLSON DRY,
MOLSON ULTRA, COORS LIGHT 11,50
BLUE MOON, AMER IPA 14,50

IMPORTÉES

HEINEKEN, SOL, HEINEKEN 0.0. 13,75



SCOTCH & WHISKY

BULLEIT BOURBON	13,75
FORTY CREEK	13,75
CROWN ROYAL	14,75
JOHNNIE WALKER RED LABEL	14,00
CHIVAS REGAL 12 ANS	14,75
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16,00
CHIVAS REGAL 18 ANS	16,25
GLENFIDDICH 12 ANS	17
KNOB CREEK 9 ANS	17
BOWMORE 12 ANS	17,75
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	20,75
GLENMORANGIE, ORIGINAL	20,75
DALMORE 12 ANS	22,75
LAGAVULIN 8 ANS	24
GLENFIDDICH 15 ANS	24
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	39,75
GLENMORANGIE 18 ANS	42,75

EAU DE VIE

GRAPPA DI BASSANO POLI	17
GRAPPA DI NEGRI	22
GRAPPA JACOPO TORCOLATO	32,25
GRAPPA JACOPO VESPAIOLO	32,25
GRAPPA AMARONE CASTAGNER BRUN	32,25

COGNAC

HENNESSY VS	14,75
HENNESSY VSOP	22,75
HENNESSY XO	61



**BALAYEZ
LE CODE QR POUR
CONSULTER NOTRE
CARTE COMPLÈTE
DE VINS ET
AUTRES BOISSONS
ALCOOLISÉES.**

**SCAN THE QR CODE
TO SEE OUR
FULL WINE AND SPIRITS LIST.**

