

Entrées

<i>Soupe à l'oignon</i>	10
(Court bouillon de vin rouge)	
<i>Salade du Chef</i>	13
(Vinaigrette champagne, concombres, tomates cerises, oignons rouges, grenade)	
<i>Salade César</i>	14
(Vinaigrette César, crostini, bacon et parmesan)	
<i>Escargots à la Marseillaise</i>	14
(Beurre, crème, champignons sauvages, pastis, ail confit)	
<i>La bruschetta</i>	16
(Crostini de focaccia, tomates cerises, parmesan, oignons rouges, balsamique)	
<i>Le taco</i>	14
(Brisket de bœuf, oignons rouges marinés, salsa verde, crème sure, fromage râpé)	
<i>Arancini aux 3 fromages</i>	14
(Risotto, mozza di buffala, parmesan, caciocavallo, sauce marinara)	
<i>Crevettes géantes</i>	16
(Crevettes géantes, maïs, chorizo, espuma de maïs)	
<i>Polpette</i>	15
(Boulettes de bœuf (2) cuites sous vide 4 heures dans une sauce marinara)	
<i>Brie fondant</i>	19
(Focaccia maison aux herbes de Provence, coulis de baies aux épices du chef)	
<i>Fondu de fromage Gouda fumé</i>	21
(Gouda au four, petits fruits et crostini)	

Tartares

<i>Le bœuf</i>	35
(Dijonnaise, huile de truffes, cornichons, câpres frites, œuf « parfait »)	
<i>Le saumon</i>	35
(Yogourt grec, gingembre mariné, litchi, ciboulette, salicorne, basilic thaï, radis marinés)	
<i>Duo de tartares</i>	37
(Tartare de bœuf et tartare de saumon)	

*Tous les tartares repas sont servis avec frites et salade

Pâtes

<i>Spaghetti 'Meat balls'</i>	29
(Boulettes de bœuf (3) cuites sous vide 4 heures dans une sauce marinara)	
<i>Linguine aux fruits de mer</i>	41
(Mascarpone, vin blanc, tomates concassées, crevettes, palourdes et pétoncles)	
<i>Risotto forestier canard confit</i>	35
(Risotto, champignons sauvages, mascarpone au safran, cuisse de canard confit)	

** Option végété également offerte avec plus de champignons

Sélections gourmandes

Pavé de saumon poêlé 34

(Saumon poêlé, poireaux, pommes de terre au beurre, espuma d'agrumes)

🍷 Vin rosé (5oz) +9
Souleil, Vin de Bonté, France

Ballotine de poitrine de poulet 32

(Poitrine de poulet farci, demi-glace au porto, purée de courge musquée)

🍷 Vin Blanc (5oz) +9
Cibadiès, Chardonnay, France

Côte de bœuf braisé à la Milanaise 41

(Purée de céleri rave et légumes de saison)

🍷 Vin rouge (5oz) +15
Mazzei Ser Lapo, Chianti classico riserva, Toscane

Côtes levées 33

(Côtes de porc à la sauce Jack Daniel's et frites à la bière)

🍷 Vin rouge (5oz) +12
Drifting Old Vine, Zinfandel, Californie

Burger Ginko 30

(Pancetta croustillante, oignons, gouda, laitue, tomate, champignons et œuf « parfait »)

🍷 Vin rouge (5oz) +10
Man, Cabernet sauvignon, Afrique du sud

Poutine Ginko 38

(Filet mignon, frites à la bière, fromage en grains et gouda, sauce aux poivres)

🍷 Vin rouge (5oz) +14
Le caillou, Côte du Rhône, France

Sur le Grill

Entrecôte (14oz) 58

Filet mignonette (5oz) 50

Filet mignon (8oz) 60

Terre et mer 84

(Filet mignon 8oz, 6 crevettes)

🍷 Vin rouge (5oz) +14
Queen of Hearts, Cabernet sauvignon, Californie

Servi avec mousseline de pommes de terre, légumes de saisons ainsi qu'un choix de sauce.

Les à côtés

Pomme de terre garnie au four 10

(Bacon, crème sure, cheddar vieilli)

Riz 8

(Riz aux fines herbes)

Mousseline de pomme de terre 9

(Purée de pomme de terre Yukon, beurre et crème)

Mixte forestier 9

(Sauté de champignons de saison)

Crevettes géantes grillées (3) 16