

Lundi au Vendredi / Monday to Friday 11h à 22h30 / 11:00 am to 10:30 pm
Samedi et dimanche / Saturday and Sunday 15h à 22h30 / 3:00 pm to 10:30 pm



ENTRÉES

SALADE BOSTON AU FROMAGE BLEU, NOISETTES, POIRES, VINAIGRETTE AU CHARDONNAY ET MIEL - 14/21
Boston salad with blue cheese, hazelnuts, pears, Chardonnay and honey vinaigrette

SÉLECTION DU FROMAGER AVEC COMPOTE DE FRUITS MAISON ET NOIX MÉLANGÉES - 22
A selection of market cheeses, homemade fruit compote, mix nuts

CHARCUTERIES MAISON, PROSCIUTTO, PANCETTA, SALAMI ÉPICÉ ŒUF MIMOSA, CORNICHONS MARINÉS - 22
Homemade charcuteries, prosciutto, pancetta, spicy salami, deviled eggs and marinated pickles

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC, CROÛTONS PROVENÇAL ET LARDONS RÔTIS - 8
Quebec' mushroom soup, croutons and roasted bacon

TARTARE DE BŒUF ANGUS, PARMESAN, AVOCAT, ÉCHALOTES, PERSIL, HUILE DE TRUFFE ET CAVIAR DE MOUTARDE - 14 / 23

Angus beef tartar, parmesan, shallots, avocado, parsley, truffle oil and caviar mustard

TARTARE DE SAUMON, SUPRÊMES D'ORANGES, ANETH, CITRON ET CRÈME SÛRE - 10 / 19
Salmon tartar, orange supreme, dill, lemon and sour cream

FOIE GRAS DU QUÉBEC MI-CUIT, CHUTNEY DE POMMES ET PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ - 21
Mi-cuit Québec's foie gras, apple chutney and grilled country bread

PLATS / MAINS

FILET DE POULET BIOLOGIQUE GRILLÉ, SERVI AVEC DES LÉGUMES DU MARCHÉ POÊLÉ, ET BEURRE PARFUMÉ AUX HERBES ET JUS DE LIME - 24
GRILLED ORGANIC CHICKEN FILET SERVED WITH PAN SEARED MARKET VEGETABLES, HERBAL AND LIME JUICE BUTTER

BAVETTE DE BŒUF MARINÉE AU ROMARIN ET OIGNONS ROUGES, SERVIE AVEC FRITES ET SALADE - 29
Rosemary and red onions marinated beef flank steak, served with French fries and salad

GIMELLI À LA CRÈME DE TRUFFE, PARMESAN ET PERSIL - 23
Gimelli with truffle cream, parmesan and parsley

BURGER 701, BŒUF AAA, FROMAGE GUINNESS, CHAMPIGNONS PORTOBELLO SAUTÉS, ROQUETTE, BACON, MAYONNAISE AU PAPRIKA ET SIROP D'ÉRABLE, SERVI AVEC FRITES - 22

701 Burger, AAA beef, Guinness cheese, sautéed Portobello mushrooms, arugula, bacon, pickles, paprika and maple syrup mayonnaise served with French fries

PAVÉ DE SAUMON BIOLOGIQUE FUMÉ AU BOIS DE CERISIER ET POÊLÉ ASPERGES DU QUÉBEC, PAPERDELLE, SAUCE À L'ESTRAGON ET CAVIAR DE SAUMON - 28
Cherry wood smoked organic salmon Québec's asparagus, papardelle, tarragon sauce and salmon caviar

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS - 8
Plate of assorted fresh fruits

CRÈME BRULÉE SELON L'INSPIRATION DU CHEF - 8
Chef's inspiration Crème brûlée

GÂTEAU PLACE D'ARMES - 10

Gâteau au chocolat étagé / Multi layer chocolate cake



PETIT DÉJEUNER

Lundi au Vendredi / Monday to Friday
6h30 à 10h30 / 6:30 am to 10:30 am

LE CONTINENTAL : CROISSANT, RÔTIÉS, FRUITS FRAIS,
FROMAGE CHEDDAR, JUS FRAIS - 19

Croissant, toasts, fresh fruits, cheddar cheese and fresh juice

OEUFS BÉNÉDICTINES : DEUX OEUFS, MUFFIN ANGLAIS,
SAUCE HOLLANDAISE, CHOIX DE JAMBON OU SAUMON
FUMÉ - 16

Two eggs benedict, english muffin, hollandaise sauce,
choices of ham or smoked salmon

LE RÉVEIL MATIN : YOGOURT, GRANOLA, MIEL, PAIN
BRUN, FRUITS ET OMELETTE AUX BLANCS D'OEUFS - 16

Yogourt, granola, honey, fruits, brown toast and egg whites
omelette

④ OMELETTE CLASSIQUE AU JAMBON ET FROMAGE OU
VÉGÉTARIENNE - 15

Classic omelette, either with ham and cheese or vegetarian

LE QUÉBÉCOIS : DEUX ŒUFS, BACON, JAMBON,
SAUCISSES, FÈVES AU LARD, CRETONS, POMMES DE
TERRE ET RÔTIÉS - 15

Two eggs, bacon, ham, sausage, beans, cretons, potatoes and
toasts

PAIN DORÉ À L'ÉRABLE, POMMES ET CANELLE - 15

Maple French toast, apples and cinnamon

BRUNCH

Samedi et dimanche / Saturday and Sunday
9h00 à 15h00 / 9:00 am to 3:00 pm

BAGEL AU SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME,
OIGNONS ROUGES MARINÉS, CÂPRES, SERVI AVEC
SALADE VERTE - 18

Bagel, smoked salmon, cream cheese, marinated red onions,
capers, served with green salad

OMELETTE NORVÉGIENNE, TRUITE SAUMONÉE FUMÉE
AU JACK DANIEL'S, ÉCHALOTES CONFITES, CRÈME
D'ANETH, PATATES ET SALADE VERTE - 17

Norwegian omelet, Jack Daniel's smoked salmon trout,
shallot confit, dill cream, potatoes and green salad

BÉNÉDICTINE AU JAMBON, FROMAGE SUISSE ET SAUCE
HOLLANDAISE - 16

Benedictine eggs, ham, swiss cheese, hollandaise sauce

CRÊPES GOURMET : BANANES PANÉES À LA NOISETTE ET
POUDRE D'AMANDES, CRÈME FOUETTÉE, COULIS DE
NUTELLA ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE
MADAGASCAR - 16

Gourmet crêpes, hazelnut and almond powder breaded
banana, whipped cream, Nutella coulis and Madagascar
vanilla ice cream

SAVEURS JAPONAISES DU KYO

TASTE OF KYO - JAPANESE FLAVOURS

L'ASSIETTE DE MAKIS CLASSIQUES (12 MCX COMPOSÉS DE) | 25

California, Kamikaze, saumon épicé, negi hamachi
California, Kamikaze, spicy salmon, negi hamachi

L'ASSIETTE DE MAKIS DU CHEF 39

L'ASSIETTE DE NIGIRIS

7 mcx de nigiris au choix du chef / 23
14 mcx de nigiris au choix du chef / 39
7 pcs of Chef's selection of nigiri / 23
14 pcs of Chef's selection of nigiri / 39

YAKI UDON | 22

Nouilles sautées à la japonaise avec lanières de poulet,
kimchi épicé et flocons de poisson bonito
Sautéed Japanese noodles with chicken strips, spicy kimchi and
bonito fish flakes

