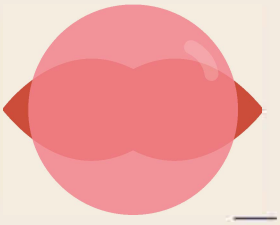
J'ai toujours pensé qu'une bonne table
n'avait pas *besoin d'occasion, juste* des gens,
un peu de temps et quelque chose *de bon* à *partager.*

Ici, on a *voulu créer un endroit* comme *ça,*
un lieu ouvert, vivant, sans *frontières où* vous *pouvez*
passer *vite le midi ou* vous *attarder le soir,*
où tout le monde est *bienvenu.*

La cuisine est *simple, généreuse, faite pour rassembler*
et l'ambiance suit le moment, légère le jour, plus vibrante le soir.

Entre les *deux, il y* a *toujours une place pour* vous.



B

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR — 10

SELON L'INSPIRATION DU MOMENT

BISQUE DE HOMARD — 13

CREVETTES POCHÉES, HUILE D'OLIVE
INFUSÉE AU BASILIC ET GREMOLATA

CALMARS CALI CROUSTILLANTS — 22

CALMARS FRITS, AÏOLI CHIPOTLE, SAUCE CHILI DOUX,
MENTHE ET CORIANDRE, LIME GRILLÉE

TATAKI DE THON — 19

PONZU AGRUMES, CONCOMBRES MARINÉS,
ÉCHALOTES VERTES, HUILE PIMENTÉE
CROUSTILLANTE, RIZ SOUFFLÉ, CORIANDRE FRAÎCHE

DUO ARANCINI — 17

DEUX ARANCINIS : UN FARÇI DE 3 FROMAGES
ET UN FARÇI DE BACON ET CACIOVAVALLO FUMÉ

CREVETTES COCONUT — 22

CREVETTES GÉANTES SUR SALADE ASIATIQUE,
MAYO ÉPICÉE, VINAIGRETTE À LA LIME

TREMPETTE D'ÉPINARDS — 18

ÉPINARDS, ARTICHAUTS, FROMAGE À LA CRÈME,
PIMENTS CALABRAIS, AIL CONFIT, CITRON,
GRATIN DE PARMESAN SERVI AVEC CROUSTILLES

HALLOUMIS CROUSTILLANTS — 18

4 BÂTONNETS D'HALLOUMI CROUSTILLANTS,
SAUCE YOGOURT AU SUMAC, GRENADE,
PISTACHES, MIEL ET MICROPOUSSES

BURRATA — 24

PROSCIUTTO DI PARMA, TOMATES ANCESTRALES,
OLIVES CASTELVETRANO, FOCACCIA GRILLÉE,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PÉTONCLES SAISIS — 27

3 GROS PÉTONCLES SAISIS AU BEURRE,
PURÉE DE CHOU FLEUR, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
INFUSÉE AU BASILIC, MICROPOUSSES

BRIE EN CROÛTE — 22

BRIE FONDANT EN CROÛTE DE PACANES
ET SIROP D'ÉRABLE, FIGUES FRAÎCHES ET FRAISES
SERVI AVEC FOCACCIA GRILLÉE

SALADES

LA BEVERLY — 21

CRESSON, ROQUETTE, BETTERAVE, OIGNONS
CARAMÉLISÉS, TOMATES DORATI, FROMAGE DE
CHÈVRE, FIGUES SÉCHÉES, PACANES CARAMÉLISÉES,
VINAIGRETTE BALSAMIQUE AU MIEL ET ROMARIN

LA CÉSAR — 12 - 18

ROMAINE, BACON, CROUTONS MAISON,
VINAIGRETTE CÉSAR

+ ANCHOIS 6 OZ — 6

LA COBB — 26

ROMAINE, POULET GRILLÉ, BACON CROUSTILLANT,
ŒUFS DURS, AVOCAT, TOMATES CERISES,
GORGONZOLA, OIGNONS VERTS, VINAIGRETTE
DÉESSE VERTE

LA MÉDITERRANÉENNE — 13 - 19

QUINOA, ROQUETTE, CONCOMBRES, TOMATES
CERISES, POIVRONS GRILLÉS, OIGNONS ROUGES,
FETA ÉMIETTÉE, OLIVES KALAMATA, HERBES
FRAÎCHES, VINAIGRETTE CALIFORNIENNE

+ POULET GRILLÉ 6 OZ — 10
+ SAUMON GRILLÉ 4 OZ — 12
+ ANCHOIS — 4

végétarien plat épicé

PIZZAS

\+ 6 $ CROÛTE SANS GLUTEN DISPONIBLE

MARGHERITA 19

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, BASILIC

BURRATA 28

SAUCE TOMATE, BURRATA FRAÎCHE, PESTO, OIGNONS ROUGES, TOMATES, OLIVES, BASILIC, ROQUETTE, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

AMERICANA 23

SAUCE TOMATE, PEPPERONIS, POIVRONS VERTS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA

KALAMATA SPINACHI 22

SAUCE TOMATE, OLIVES KALAMATA, MOZZARELLA, ORIGAN, ÉPINARDS

3 VIANDES 26

SAUCE TOMATE, PEPPERONIS, BACON, SAUCISSES ÉMIETTÉES, MOZZARELLA

VODKARONI 25

SAUCE ROSÉE VODKA, PEPPERONIS, MOZZARELLA, BASILIC, MIEL ÉPICÉ BEVERLY

HERBIVORE 25

SAUCE TOMATE, ÉPINARDS, TOMATES SEMI-SÉCHÉES, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES KALAMATA, MOZZARELLA, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

PROSCIUTTO & FIGUES 25

SAUCE ALLA PANNA, PROSCIUTTO, FIOR DI LATTE, CACIOCCAVALO, MIEL, FIGUES, ROQUETTE, NOIX DE PIN

MORTADELLA PISTACHES 26

SAUCE ALLA PANNA, MORTADELLE, PISTACHES FIOR DI LATTE, RICOTTA FRAÎCHE, BASILIC

+ BURRATA 12
+ PROSCIUTTO 5
+ ANCHOIS 4

PASTA

TOUS NOS PLATS DE PÂTES SONT CONFECTIONNÉS AVEC SOIN AVEC NOS PÂTES FRAÎCHES.

FRUITS DE MER 38

LINGUINES, SAUCE ARRABIATTA, MOULES, CREVETTES, CALMARS, PÉTONCLES

PESTO BURRATA 29

SPAGHETTIS, PESTO CRÉMEUX, PISTACHES RÔTIES, BURRATA, OIGNONS ROUGES RÔTIS, TOMATES CERISES

RAVIOLIS HOMARD 34

RAVIOLIS TIGRÉS À L'ENCRE DE SEICHE, BISQUE DE HOMARD MONTÉE À L'HUILE DE TRUFFE, PANKO BEVERLY, PANGRATTATO

TORTELLINIS GIGI 27

TORTELLINIS FARÇIS AU FROMAGE, SAUCE ROSÉE, PROSCIUTTO CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS, PARMESAN, BASILIC

GNOCCHI TARTUFO SALSICCIA 29

SAUCISSES ITALIENNES, TRUFFE NOIRE, CRÈME, CHAMPIGNONS, PARMESAN, PERSIL FRAIS

TAGLIARINI AU POULET PESTO 25

POULET SAUTÉ, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, POIVRONS, OIGNONS RÔTIS, TOMATES DORATI, SAUCE CRÉMEUSE AU PESTO

TORTELLI ASPERGES ET RICOTTA 25

TORTELLI FARÇIS AUX ASPERGES ET RICOTTA, SAUCE VODKA, OIGNONS RÔTIS, ASPERGES, ÉPINARDS, TOMATES CERISES, PANGRATTATO, GREMOLATA

GARDEN LINGUINE 24

ÉPINARDS, COURGETTES, POIVRONS, BROCOLIS, CHAMPIGNONS, AUBERGINES, TOMATES CERISES, SAUCE ROSÉE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

végétarien plat épicé

\+ focaccia 8

BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS
AVEC FRITES OU SALADE MAISON.

POULET BUFFALO GORGONZOLA 23

POITRINE DE POULET PANÉE, SAUCE BUFFALO AU BEURRE NOISETTE, GORGONZOLA, CORNICHON À L'ANETH, SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

BURGER CHAMPI-BRIE 23

BŒUF ANGUS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE, CHAMPIGNON PORTOBELLO, FROMAGE BRIE, MAYONNAISE TRUFFÉE, MIEL

BURGER BEVERLY 24

BŒUF ANGUS, CHEDDAR VIEILLI, CORNICHON À L'ANETH,
OIGNONS FRITS, TOMATE, LAITUE BOSTON, SAUCE

+ FRITES AU PAMESAN ET TRUFFE 8

SANDWICHS & TACOS

TOUS NOS SANDWICHS ET TACOS SONT SERVIS
AVEC FRITES OU SALADE MAISON.
NOS SANDWICHS SONT FAITS AVEC NOTRE PAIN MAISON.

SANDWICH WAGYU 26

BŒUF WAGYU, FROMAGE CHEDDAR, CHAMPIGNONS SAUTÉS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE, MAYO ÉPICÉE

SANDWICH NASHVILLE 23

POULET CROUSTILLANT STYLE NASHVILLE, SAUCE BUFFALO, SALADE DE CHOU CRÉMEUSE, MIEL ÉPICÉ BEVERLY

TACOS WAGYU 26

BŒUF WAGYU, CACIOCAVALLO FUMÉ, BACON, CHOU, OIGNONS, CORNICHON, MAYO ÉPICÉE

TACOS CREVETTES ET HOMARD 26

CREVETTES ET MORCEAUX DE HOMARD AVEC BEURRE CHIMICHURRI, SALADE DE CHOU, SALSA À L'AVOCAT, AÏOLI CHILI LIME ET SAUCE À LA CORIANDRE PEPITA

DE LA MER

MORUE NOIRE MISO 42

MORUE NOIRE LAQUÉE AU MISO SERVIE AVEC RIZ JASMIN ET LÉGUMES, BOK CHOY CUITS À LA VAPEUR AVEC VINAIGRETTE DE GINGEMBRE, GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES ET GREMOLATA

PIEUVRE GRILLÉE 38

DEMIE

RISOTTO SAFRAN ET CREVETTES 38

RISOTTO AU SAFRAN, CREVETTES GÉANTES, BEURRE À L'AIL CONFIT, GREMOLATA, LÉGUMES DU MOMENT

SAUMON KALIMERA 35

SAUMON RÔTI AU FOUR AVEC UNE CROÛTE DE TAPENADE D'OLIVES SERVI SUR NID DE RIZ JASMIN AUX LÉGUMES ET BROCCOLINIS, ÉCHALOTES FRANÇAISES MARINÉES, AÏOLI AUX CÂPRES, AVOCAT ET CORIANDRE, MICROPOUSSES

TARTARES

TOUS NOS TARTARES (6oz) SONT ACCOMPAGNÉS
DE FRITES ET SALADE MAISON.
LES TARTARES EN ENTRÉE (4oz) SONT SERVIS
AVEC PETITE SALADE MAISON.

TARTARE DE BŒUF 24 - 34

BOEUF ANGUS, ÉCHALOTES VERTES, GUERKINS,
CÂPRES, MOUTARDE À L'ANCIENNE, AÏOLI AU RAIFORT

TARTARE DE CREVETTES 22 - 29

CREVETTES, MAYO ÉPICÉE KEWPIE, AVOCAT,
CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES, TOBIKO, RIZ

TARTARE DE SAUMON 22 - 29

SAUMON ATLANTIQUE, CRÈME FRAÎCHE CITRONNÉE,
CÂPRES, GINGEMBRE, ANETH, OIGNONS ROUGES,
ZESTE DE CITRON, TOBIKO

+ FRITES AU PAMESAN ET TRUFFE 8

CARNIVORE

NOS COUPES DE BŒUF À SAVEURS EXCEPTIONNELLES
SONT VIEILLIES 28 JOURS POUR PLUS DE TENDRETÉ.
TOUS LES STEAKS SONT SERVIS AVEC LÉGUMES DU MOMENT
ET UN CHOIX DE SAUCE : VIN ROUGE, AU POIVRE, BÉARNAISE.

BAVETTE & FRITES 7 oz 34

BAVETTE DE BŒUF SERVIE AVEC FRITES
AU PARMESAN

RIBSTEAK CAB 16 oz 62

SERVI AVEC GNOCCHIS CACIO E PEPE

FILET MIGNON CAB 7 oz 57

SERVI AVEC POMMES DE TERRE RATTES
SAUTÉES AU GRAS DE CANARD

TERRE ET MER 46

BAVETTE DE BŒUF SERVIE AVEC CREVETTES
TIGRÉES (4) ET POMMES DE TERRE RATTES
SAUTÉES AU GRAS DE CANARD

JARRET D'AGNEAU 42

GÉNÉREUX JARRET D'AGNEAU SERVI
AVEC PURÉE DE CÉLERI RAVE, SAUCE DEMI-GLACE

+ CREVETTES TIGRÉES (4) 12

+ FRITES AU PAMESAN ET TRUFFE 8
+ POMMES DE TERRE RATTES 5

VOLAILLE

POULET AU PARMESAN 33

POITRINE DE POULET PANÉE, MARINARA SAN
MARZANO, FIOR DI LATTE, PARMESAN, TAGLIARINIS
POMODORO, LÉGUMES DU MOMENT

POULET PESTO PISTACHES 29

POITRINE DE POULET GRILLÉE GARNIE DE PESTO
AUX PISTACHES, SERVIE AVEC DES PÂTES
AGLIO E OLIO ET LÉGUMES DU MOMENT

POULET AUX ÉPINARDS 27

ESCALOPE DE POULET, ÉPINARDS,
ARTICHAUTS, CRÈME PARMESAN,
SERVIE AVEC LINGUINES AGLIO E OLIO

végétarien plat épicé

EXTRAS

POULET GRILLÉ 6 oz	10
SAUMON GRILLÉ 4 oz	12
CREVETTES TIGRÉES (4)	12
ANCHOIS	4
FRITES AU PARMESAN ET TRUFFE	8
POMMES DE TERRE RATTES	5
BURRATA	12
PROSCIUTTO	5
FOCACCIA	8

DESSERTS

FAVORIS DE BEVERLY 10

pâte maison frite, coulis au chocolat noisette,
noisettes, sucre glace

CRÈME BRÛLÉE, FRUITS DU MOMENT 10

**FONDANT AU CHOCOLAT,
GLACE VANILLE ET COULIS
AU CARAMEL SALÉ** 11

CAN NOLIS À LA PISTACHE 9

GÂTEAU AUX CAROTTES ET CARAMEL 9

BARRE DE DUBAÏ 9

**GÂTEAU AU FROMAGE
AU CHOCOLAT ET CITRON** 9

**CROQUANT AUX POMMES
ET CARAMEL SALÉ** 10

COCKTAILS

SIGNATURE

BLOODY BEVERLY * 13

vodka, jus de cornichons, Tabasco, Worcestershire, Clamato, brochette garnie

---

PEARSOUR 14

Bumbu, Belle de Brillet, Galliano, nectar de poire & blanc d'œuf, givré sucré

PALOMA ÉPICÉ * 14

tequila 1800 coconut, limonade au pamplemousse, sirop habanero-lime, givré tajin & noix de coco grillée

---

SPRITZ CONCOMBRE 13

gin concombre, liqueur de sureau, prosecco, purée de concombre maison, lime & menthe

---

FIZZ FRAISE & VANILLE 13

vodka vanille, fraises fraîches, menthe, lime & eau de coco

DETOX-SOUR * 14

gin, limoncello, huile d'olive infusée au basilic, jus de citron, basilic frais & blanc d'œuf

---

GIN CONCOMBRE & THYM 14

gin thym & citron, liqueur de sureau, jus de lime & tonic au concombre

---

PASSION MARGARITA * 14

tequila 1800 coconut, purée fruit de la passion, purée pêche, jus de lime & menthe

---

MOJITO YUZU * 13

rhum blanc, sirop de yuzu, citron & menthe

---

* version sans alcool disponible pour 10 $

COCKTAILS

CLASSIQUES

AMARETTO SOUR 12

amaretto Disaronno, jus de citron, sirop simple,
blanc d'œuf & givré au sucre

APEROL SPRITZ 12

proscecco, aperol, soda & orange fraîche

MOSCOW MULE 12

vodka, Angostura, bière au gingembre,
jus de lime & menthe

OLD FASHIONED 14

whisky Crown Royal, Angostura,
sirop simple & zeste d'orange

LYCHEE MARTINI 11

vodka, soho, jus de litchi,
jus de canneberge blanche & lime

COSMO 12

vodka, cointreau, jus de canneberge & lime

NEGRONI 14

gin Tanqueray, campari, vermouth doux
& zeste d'orange

MARTINI CLASSIQUE 12

gin ou vodka, vermouth, jus d'olive

SANGRIAS

verre - pichet

POIRE BLANCHE 13 - 35

Belle de Brillet, brandy à l'abricot,
vin blanc, punch tropical & purée de poire

SUNSET ROSÉ 12 - 33

gin Malfy, Fragoli, vin rosé, jus de lime,
jus de litchi & purée de fraise

CHERRY BLISS 12 - 33

limoncello, Galliano, vin rouge,
jus de canneberge blanche, & sirop de cerise acidulée

BIÈRES EN FÛT

20 oz

MORETTI	11.5
HEINEKEN	11
BLUE MOON	10.5
AMER IPA	10.5
RICKARD'S RED	10.5
COORS LIGHT	10

VINS BLANCS

	6 oz - btl
Domaine Élisabeth, Sud Ouest, France (ip) sauvignon blanc	13.5 - 48
Villa Castello, Abruzzes, Italie (ip) pinot Grigio	13.5 - 48
Bacalhôa Catarina, Portugal Fernão Pires, chardonnay, arinto	13 - 46
Vega Sindoa, Navarre, Espagne (ip) chardonnay Barrica Odaiza	14 - 51
Reyneke Organic Chenin blanc Western Cape, Afrique du Sud chenin blanc	14.75 - 54
Schmitt Söhne Relax Riesling Mosel, Allemagne riesling	13 - 46
Chablis, Clotilde Davenne, France (ip) chardonnay	20 - 89
Domaine Laporte Sancerre Les Grandmontains sancerre	22 - 95
Santa Margherita Valdadige, Italie pinot grigio	56
Pecorino biologico, Cantina Tollo, Italie (ip) pecorino	52
Chenin blanc, Famille Denis, Loire, France (ip) chenin blanc	74
Bourgogne aligoté, Clotilde Davenne, Bourgogne, France (ip) bourgogne aligoté	62
Albert Bichot, Bourgogne aligoté, France bourgogne aligoté	54
Domaine du Tix Bonhomme-Tremblay, France viognier	63
Louis Latour Bourgogne, France (ip) chardonnay	64
Villa Chavin Sauvignon blanc, France sauvignon blanc	48

Kim Crawford, Sauvignon blanc Marlborough Nouvelle-Zélande 57
sauvignon blanc

Gabriel Meffre Côtes du Thône Laurus, France 55
viognier, grenache, roussanne, marsanne

Kir-Yianni Assyrtiko, Grèce 50
Assyrtiko

Crazy Creatures Grüner, Autriche 54
Grüner Veltliner

VINS ROSÉS

Pinot grigio biologico rosato, Cantina Tollo, Italie (ip) 13.5 - 50
pinot grigio

Parajes Del Valle Bobal Ecologico Rosado Manchuela, Espagne 12.5 - 44
bobal

BULLES

Champagne Remy Bertin, Reims, France (ip) 134
champagne brut

Veuve Clicquot Ponsardin brut, France 155
champagne

Forget Brimont brut Premier cru, France 170
champagne rosé

Proscecco, Mionetto, Italie 11 - 49
giera

VINS ROUGES

Paquet Montagnac, Bourgogne, France (ip) 13 - 48
pinot noir

Erta & China, Renzo Masi, Toscane, Italie (ip) 15 - 57
cabernet sauvignon, sangiovese

Massoreale, Cantina Tollo, Abruzzes, Italie (ip) 13 - 48
sangiovese

Chianti Riserva Brumaia, Renzo Masi, Toscane, Italie (ip) 13.5 - 52
sangiovese, colorino

Fontanafredda Langhe, Piémont, Italie 14 - 51
nebbiolo

Valpolicella Ripasso Superiore, Sartori, Vénétie, Italie 13.5 - 52
valpolicella ripasso

Dornier The Pirate Of Cocoa Hill, Western Cape, Afrique du Sud 12.5 - 46
shiraz, merlot, cabernet franc, tempranillo

Georges Duboeuf Brouilly, Beaujolais, France 16 - 60
gamay

Koskil Pinot noir, Patagonia, Argentine 52
pinot noir

Mission Hill Reserve Merlot Vallée de l'Okanagan (bio) 85
merlot

Mouton Cadet, Bordeaux, France 52
merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

Château Eugénie Cahors 52
malbec, merlot

La Mascota Cabernet-Sauvignon, Mendoza, Argentine 46
cabernet sauvignon

Vega Sindoa, Navarre, Espagne (ip) 44
tempranillo

Château St-Thomas, Vallée de la Bekaa, Liban 74
cabernet sauvignon, merlot, syrah

12 Lunas, El Grillo y la Luna, Somontano, Espagne (ip) 69
cabernet sauvignon tempranillo, garnacha, syrah

CVNE Viña Real Rioja Gran Reserva, Vallée de l'Ebre, Espagne 120
tempranillo, graciano

Cusumano Syrah, Sicilia, Italie 44
syrah

19 Crimes, Australie 52
grenache, shiraz, mourvèdre

Vignoble Anne Collard Shi Fu Mi, France (vin nature) 52
grenache, mourvèdre

Vega Sindoa, Navarre, Espagne (ip) 52
grenache, shiraz, mourvèdre

Les Vins de Vienne, Les Cranilles, Côtes-du-Rhône, France 64
grenache, syrah, carignan

M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, bio Adunatio, France (bio) 56
grenache, syrah

Monasterio de Las Viñas, Old Vine Garnacha, Cariñena, Espagne 46
grenache

Ripasso Gaso, San Rustico, Vénétie, Italie (ip) 82
corvina, rondinella, molinara

Barolo Caviot, CaViola, Piémont, Italie (ip) 132
nebbiolo

Fabio Oberto Barolo, Piémont, Italie 96
nebbiolo

Aldiano Riserva Montepulciano, Cantina Tollo, Abruzzes, Italie (ip) 74
montepulciano

DE CHEZ NOUS

BLANC

Domaine des Côtes d'Ardoise, La Maredoise 56
seyval, acadie blanc, aurore petite perle

La Cantina, Vallée d'Oka 66
chardonnay

Cidre du moment 10

ROUGE

Artisans du Terroir, Les P'tits Tannants 62
Petite perle

Vignoble Côte de Vaudreuil Côte rouge 50
Frontenac, Marquette