

ENTRÉES

CEVICHE DE THON - 24 \$

THON · RADIS · OIGNONS ROUGES · CONCOMBRES · JALAPEÑOS · AGRUMES
SALSA MACHA

SALADE DE PÊCHES ET TOMATES - 18 \$

PÊCHES · TOMATES · FIORE DI LATTE · RIZ D'AVOINE
CRESSON · VINAIGRETTE À L'ARGOUSIER

SALADE DE CONCOMBRES - 18 \$

CONCOMBRES · FETA · CHOU FRISÉ · OIGNONS ROUGES · NOIX DE CAJOU · YOGOURT À L'ANETH
VINAIGRETTE AU CITRON

TARTARE - 24 \$

BŒUF · AIL CONFIT · CIBOULETTE · DIJON · BAGUETTE FROMAGE & SÉSAME

BAO AU FLANC DE PORC - 14 \$

FLANC DE PORC · LÉGUMES MARINÉS · CHIU CHOW · CRESSON
GASTRIQUE DE CAMERISES



REMERCIEMENTS:

FURLEY'S BREAD MEAT AND WINE
FERME DE L'ILE
HARVEST MOON
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE
MARCHÉ ÉCOLOCAL

PLAT PRINCIPAL

CAVATELLI À LA SAUCISSE - 28 \$ *OPTION VÉGÉTARIENNE!*

PÂTES · SAUCISSES · N'DUJA · POIVRONS ROUGES RÔTIS · CHOU FRISÉ · FOND DE VEAU
FROMAGE ROMANO

CÔTELETTE DE PORC FUMÉE - 38 \$

CÔTELETTE DE PORC GRILLÉE FUMÉE · POMMES DE TERRE · PANCETTA · DIJON À L'ANCIENNE ·
FINES HERBES · CHAMPIGNONS · ŒUF DE CAILLE MARINÉ · VINAIGRETTE AU POIREAU GRILLÉ

LÉGUMES 'N CHILL - 25 \$

PETITS NAVETS · COURGETTES · ASPERGES · POMMES DE TERRE · SAUCE ROMESCO · DUKKAH · FETA

MORUE NOIRE - 42 \$

ASPERGES · TOMATES SEMI-SÉCHÉES · CÂPRES · ANCHOIS · OLIVES · HARICOTS BLANCS
BASILIC · OIGNONS MARINÉS

STEAK FRITES - 50 \$

CONTRE-FILET · SALSA MACHA · TOMATES · LIME



STARTER

TUNA CEVICHE - \$24

TUNA • RADISHES • RED ONIONS • CUCUMBERS • JALAPEÑOS • CITRUS
MACHA SALSA

PEACH AND TOMATO SALAD - \$18

PEACHES • TOMATOES • FIORE DI LATTE • OAT RICE
WATERCRESS • SEABUCKTHORN VINAIGRETTE

CUCUMBER SALAD - \$18

CUCUMBER • FETA • KALE • RED ONION • CASHEWS • DILL YOGURT
LEMON VINAIGRETTE

TARTAR - \$24

BEEF • CONFIT GARLIC, CHIVES & DIJON AIOLI • CHEESE & SESAME BAGUETTE

PORK BELLY BAO - \$14

PORK BELLY • PICKLED VEGETABLES • CHIU CHOW • WATERCRESS
HASKAP BERRY GASTRIQUE

SHOUT OUTS:

FURLEY'S BREAD MEAT AND WINE
FERME DE L'ILE
HARVEST MOON
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE
MARCHÉ ÉCOLOCAL

MAIN

SAUSAGE CAVATELLI - \$28

 *VEGETARIAN OPTION!*

PASTA • SAUSAGE • N'DUJA • ROASTED RED PEPPERS • KALE • VEAL STOCK
ROMANO CHEESE

SMOKED PORK CHOP - \$38

GRILLED SMOKED PORK CHOP • POTATOES • PANCETTA • GRAINY DIJON • FRESH
HERBS • MUSHROOMS • MARINATED QUAIL EGG • CHARRED LEEK VINAIGRETTE

VEGG 'N CHILL - \$25

BABY TURNIPS • ZUCCHINI • ASPARAGUS • POTATOES • ROMESCO SAUCE • DUKKAH • FETA

BLACK COD - \$42

ASPARAGUS • SEMI-DRIED TOMATOES • CAPERS • ANCHOVIES • OLIVES • WHITE BEANS
BASIL • PICKLED ONIONS

STEAK FRITES - \$50

NY STRIP • MACHA SALSA • TOMATOES • LIME

Mati Bistro

Chic

DÎNER

ENTRÉES

Salade de concombres - 18 \$

Concombres • feta • chou frisé • oignons rouges • noix de cajou
yogourt à l'aneth • vinaigrette au citron

Salade de pêches et tomates ancestrales - 18 \$

Pêches • tomates ancestrales • fiore di latte • riz d'avoine
cresson • vinaigrette à l'agrousier

Tartare de boeuf - 24 \$

Boeuf • ail confit • ciboulette • dijon • câpres • fines herbes
baguette fromage & sésame

Ceviche de thon - 24\$

Thon • radis • oignons rouge • concombres • jalapeños • agrumes
salsa macha

ENTRE DEUX TRANCHES

Spicy Wifey - 15 \$

Jambon • salami de Gênes • cornichons • tomates • gouda vieilli
pâte piquante habanero • moutarde

Saucisse et fiore di latte -15 \$

Saucisse grillée • fiore di latte • pesto tomates sechées • cresson
légumes marinés

Halloumi et zucchini - 15\$

Halloumi • zuchinis grillés • sauce romesco • dukkah • kale

Hot dog Hongrois - \$13 *OPTION VÉGÉTARIENNE!*

Saucisse Debreziner • Dijon à l'ancienne • aioli à la bière • feta
oignons caramélisés

À CÔTÉ

Frites - 5 \$

Chips maison (BBQ ou aneth épicé) - 5 \$

Frites garnies - 12 \$

Frites • flanc de porc • gouda vieilli • chiu chow

Mati Bistro

Chic

LUNCH

STARTERS

Cucumber salad - \$18

Cucumbers • feta • kale • red onions • cashews • dill yogurt
lemon vinaigrette

Peach and heirloom tomato salad - \$18

Peaches • heirloom tomatoes • fiore di latte • oat rice
watercress • seabuckthorn vinaigrette

Beef tartare - \$24

Beef • confit garlic • chives • Dijon mustard • capers • herbs
sesame & cheese baguette

Tuna ceviche - \$24

Tuna • radishes • red onions • cucumbers • jalapeños • citrus
macha salsa

BETWEEN TWO SLICES

🔪 Spicy Wifey - 15 \$

Ham • Genoa salami • pickles • tomatoes • aged gouda • hot
habanero chili paste • mustard

Sausage and fiore di latte - 15 \$

Grilled sausage • fiore di latte • sundried tomato pesto
watercress • pickled vegetables

Halloumi and zucchini - 15\$

Halloumi • grilled zucchini • romesco sauce • dukkah • kale

Hungarian hot dog - \$13 *VEGETARIAN OPTION!*

Debreziner sausage • grainy dijon and beer aioli • feta
caramelized onions

SIDES

Fries - 5 \$

Homemade chips (BBQ or spicy dill) - \$5

Loaded Fries - \$12

Fries • pork belly • aged gouda • chiu chow