



MENU

ENTRÉES

CROSTINI CHAMPIGNONS - 21 \$

CHAMPIGNONS · RICOTTA FOUETTÉ · CRESSON · CROSTINI DE BRIOCHE
AIL CONFIT · CITRON CONFIT · HERBES

TOSTADA AUX CREVETTES JERK - 21 \$

CREVETTES JERK · CRÈME D'AVOCAT · SALSA À L'ANANAS · NOIX DE COCO

SALADE DE CONCOMBRE - 18 \$

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

TARTARE - 24 \$

BŒUF · AÏOLI À L'AIL CONFIT, CIBOULETTE & DIJON · BAGUETTE FROMAGE & SÉSAME

CROQUETTES 'OX TAIL' - 20 \$

QUEUE DE BŒUF · PATATES · AÏOLI HABANERO

COLLABORATIONS

FURLEY PAIN VIANDE ET VIN
FERME DE L'ÎLE
LUNE DE RÉCOLTE
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE
MARCHÉ ÉCOLOCAL

PRINCIPAL

PANCETTA MAFALDINE - \$28 *OPTION VÉGÉ!*

PÂTES · PANCETTA · PESTO DE TOMATES SÉCHÉES · CRÈME · FROMAGE ROMANO

RAMEN - 28 \$

CONFIT DE CANARD · NOUILLES UDON · CHIU CHOW · ŒUF · GAI LAN
BOUILLON AU GINGEMBRE, CITRONNELLE ET NOIX DE COCO

VEGG 'ET CHILL - 25 \$

CAROTTES · CHOU-FLEURS · ASPERGES · GRENADES · ZAATAR · GOUDA VIEILLI
YOGOURT À L'AVOCAT & AUX OIGNONS CIPOLLINI CARAMÉLISÉS

MORUE NOIRE - 42\$

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

STEAK FRITE - 46 \$

CONTRE-FILET · SALSA MACHA · TOMATES · LIME · OIGNONS FRITS



MENU

STARTER

MUSHROOM CROSTINI - \$21 
MUSHROOMS · WHIPPED RICOTTA · WATERCRESS · BRIOCHE CROSTINI
CONFIT GARLIC · CONFIT LEMON · HERBS

JERK SHRIMP TOSTADA - \$21 
JERK SHRIMP · AVOCADO CREMA · PINEAPPLE SALSA · COCONUT

CUCUMBER SALAD - \$18 
CUCUMBER · FETA · KALE · RED ONION · CASHEWS · DILL YOGURT
LEMON VINAIGRETTE

TARTAR - \$24
BEEF · CONFIT GARLIC, CHIVES & DIJON AIOLI · CHEESE & SESAME BAGUETTE


OX TAIL CROQUETTES - \$20 
BRAISED OX TAIL · POTATO · HABANERO AIOLI


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 · PANCETTA · SUN-DRIED TOMATO PESTO · CREAM · ROMANO CHEESE

 **RAMEN - \$28**
DUCK CONFIT · UDON NOODLES · CHIU CHOW · EGG · GAI LAN
GINGER, LEMONGRASS & COCONUT BROTH

 **VEGG 'N CHILL - \$25**
CARROT · CAULIFLOWER · ASPARAGUS · POMEGRANATE · ZA'ATAAR · AGED GOUDA
AVOCADO AND CARAMELIZED CIPOLLINI YOGURT

BLACK COD - \$42
ASPARAGUS · SEMI-DRIED TOMATOES · CAPERS · ANCHOVIES · OLIVES · WHITE BEANS
BASIL · PICKLED ONIONS

 **STEAK FRITES - \$46**
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 - 18 \$

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

Saucisse et fiore di latte - 18 \$

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

Halloumi et zucchini - 18\$

Halloumi • zuchinis grillés • sauce romesco • dukkah • kale

Wrap au poulet Jerk - 18\$

Poulet Jerk • yaourt au tamarin • salsa à l'ananas • kale

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 - 18 \$

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

Sausage and fiore di latte - 18 \$

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

Halloumi and zucchini - 18\$

Halloumi • grilled zucchini • romesco sauce • dukkah • kale

Jerk chicken wrap - \$18

Jerk chicken • tamarind yogurt • pineapple salsa • kale

SIDES

Fries - 5 \$

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

Loaded Fries - \$12

Fries • pork belly • aged gouda • chiu chow