

La carte

par 

SNACKS/ENTRÉES

Huîtres fraîches fumées au bois d'érable. 4/13 - 8/25
Fumées au bois d'érable, mignonette à l'érable

Asperges vinaigrette Mimosa. 13
Asperges du Québec, œuf poché, émulsion froide
à la truffe et copeaux de Grana Padano

Poutine Jenga. 14
Sauce au fond de canard et épices X'ze

Gnocchis aux champignons. 15
À la parisienne, fumet, champignons de Paris,
pleurotes, shiitakes et parmesan

Grillade de Valleyfield X'ze Place. 15/11b
Tranches de flanc de porc épaisses, épices X'ze

Tartare de saumon Umami. 17
Abricots et canneberges séchés,
amandes tamari, croûtons grillés

Tartare de tataki de canard asiatique. 19
Tataki de canard coupé au couteau, émulsion asiatique, won-ton frits

Guédille de crevettes. 1/19 - 2/36
Appareil de crevettes nordiques, mayo aux agrumes,
melon d'eau, fromage feta, 1x gambas/ guédille

CLASSIQUES

**Les burgers ou sandwiches sont accompagnés de frites pont-9 ou d'écrasé de pdt au gras de canard*

Sandwich aux grillades de Valleyfield X'ze Place. 19

½ lb de Grillades, mayo aux épices X'ze, en sandwich, tomates, roquette et pickles d'oignons rouges

Burger de tempeh. 20

Tempeh mariné et grillé, pain pavot Levain No5, salade de choux chinois et pommes vertes, wakame

Burger IFB, lardons et fromage en grain. 22

Comme le sandwich aux grillades en plus de 5oz de chair à saucisse IFB cuite sous-vide et grillée

Arrivage du jour. 24

Filet de Dorade royale poêlé, bruschetta de tomates et fruits exotiques grillés

Cuisse de canard laquée à l'érable. 25

Cuisse de canard cuite en 3 façons dont laquée à l'érable, crème sûre et salade d'édamames

Côte levée X'ze Place. Demi 21 - Complet 29

D'une autre dimension, comme un steak à l'os, écrasé de pdt au gras de canard et salade de choux chinois

Coupe du boucher. 33

Rouelle de Jarret de Wagyu cuit 30 hrs sous-vide, écrasé de pdt Yukon au gras de canard

LES SIDES

Frite pont-9. 6

Écrasé de pdt Yukon au gras de canard. 6

Torchons foie gras. 8

Grillades. 4

Xtra légumes. 5

Xtra champignons poêlés. 7

Xtra glace. 3

SUCRERIE

Crème brûlée glacée. 5

Du moment

Mousse chocolat feu de camp. 9

Guimauve caramélisée, mousse chocolat noir, biscuits sablés et sorbet aux fruits des champs

Blondie l'addiction. 9

Brownie au choco blanc, banane confite, butterscotch, glace banane au sambal

Cafés digestifs. 9

La carte

COCKTAILS

Panaché. 6

Bière blanche 1664, limonade.

Spritz du patriote. 8

Amermelade (QC), cidre Michel Jodoin (QC)

X'ze Mule. 9

Vodka Quartz (QC), ginger beer, jus de lime, sirop d'ananas maison épicé.

Julap.10

Rye Lot 40 (ON), Bourbon Pike creek (ON), menthe, sirop d'érable (QC), bitter angostura, glace pilée.

Comme dans l'sud.10

Tequila Reposado Cazadores, cidre Michel Jodoin (QC), jus de lime, sirop hibiscus-cannelle maison, glace givrée.

Gin sonic. 11

Gin Roméo(QC), Chartreuse verte, jus de lime, sirop d'orgeat, concombre, menthe, soda.

Mai tai d'icitte.11

Rhum Chic choc (QC), rhum Trois Rivières Cuvée de l'océan, Amermelade (QC), jus de lime, sirop d'orgeat maison, glace pilée.

ALCOOLS

Vodka

Basic 7/ Premium 9

Gin

Basic 7/ Premium 9

Whisky

Basic 9/ Premium 14 / Ultra premium 19

Mezcal

Basic 9/ Premium 11

Tequila

Basic 7

Rhums

Basic 7/ Premium 9 / Ultra premium 11

Absinthe

Basic 7/ Premium 9

BIÈRES EN FÛT

1664 blonde 8

1664 blanche 8

Gimbergen Ambrée 8

Pier point 8

BIÈRES CANETTES

Guinness 440 ml 10

Cidre 500 ml 9

Sapporo 500 ml 9

Carlsbergh 0% 500 ml 7

Blanche de Chambly 330 ml 7

VINS ROUGES

- Château de Haute-Serre Cahors, 2016, Georges Vigouroux, France. 59
Castelgiocondo, Brunello di Montalcino, 2014, Frescobaldi, Italie. 113
Cave Spring Cellars, Cabernet Franc, 2017, Ontario, Canada. 56
Château de Saint Cosme, Côtes du Rhône, Syrah, Genache, 2018, France. 10/47
Luigi Righetti, Amarone Della Valpolicella Classico, 2014, Italie. 70
Black Sage Vineyard, Merlot, 2016, Okanagan, Canada. 75
Chianti Colli Fiorentini, Sangiovese, 2017, Italie. 49
Freghino La Sagreta, Rosso IGT, 2015, Italie. 54
Sentinelle Riserva, Morellino di Sconsado DOCG, 2013, Italie. 69
Domaine Vincent Bachelet, Bourgogne Pinot Noir, 2017, France. 65
Goru, Ego Bodegas, Monastrell-Syrah-Petit Verdot, Jumilla, 2017, France. 9/45
Bodegas Tamaral, D.O.Ribera del Duero, Tempranillo, 2016, Espagne. 53
Robert Mondavi Winery, Napa Maestro, 2014, Etats-Unis. 125
Ravage, Cabernet Sauvignon, 2018, Californie. 8/39
Thorn, Merlot 2014, Nappa Valley. 80
Inniskilin, Pinot noir, Niagara, 2018. 8/39

BULLES

- Première Bulle, Sieur D'Arques, 2015, France. 9/43
Brut Réserve, Tattinger, France. 125

VINS BLANCS

- Three Thieves, Pinot Grigio 2017, Trinchero, États-Unis. 8/38
Cave Springs Cellars, Chardonnay 2016, Ontario, Canada. 49
Sasso Bianco, Trebbiano, Vermentino, 2018, Toscane, Italie. 40
Alcardet Bodegas, (Bio +Vegan), Chardonnay, 2018, Espagne. 9/40
Bodegas, Tamaral, D.O.Rueda, Vergejo, 2017, Espagne. 45
Gruber- Röschitz (Bio, Riesling), 2017, Autriche. 49
Great Expectations, Robertson Valley, Sauvignon blanc, 2019, Afrique du sud. 9/42

VIN ORANGE

- Phénomène Allois, Roussanne, Marsanne, 2015, France. 15/75

VIN ROSÉ

- Mathilda, Rosé 2018, Chapoutier, France. 9/ 44