Caviar bump
ET SHOT DE VODKA
$20
GREY GOOSE +4

Service de caviar
KABINET GOLD 145

SÉLECTIONS DU JOUR

Charcuteries & Fromages
CHARCUTERIE 20
FROMAGE 20
ASSIETTE COMPLÈTE 38

OLIVES	5
NOIX	6
FOCACCIA, huile d'olive, vinaigre balsamique vieilli	11
OEUFS MIMOSA, caviar de truite	12
POMMES DE TERRE RATTE, gras de canard, mayonnaise au piment et à l'ail	14
SALADE CÉSAR, laitue gem, pannagratatto, coppa, parmesan	17
COURGETTES, sauce paloise, noisettes	18
HUÎTRES RÔTIES (3 MCX) , beurre QC, nduja, mignonnette à la pomme verte	19
TARTARE DE SAUMON, yuzu, ciboulette, chips	22
TARTARE DE BŒUF, cornichon, crème de raifort, chips	24
LOUP DE MER, romesco vert	27
MAGRET DE CANARD, glacé au ponzu, sauce à l'orange	29
STEAK BAVETTE, oignons perlés, sauce au poivre, ciboulette	33

LA COLLECTION KABINET: MENU COMPLET — 75 / PERSONNE

DÉGUSTATION DE COCKTAILS MINIATURES: MARTINIS ou MULES — 40 / DEUX PERSONNES

Desserts

CRÈME BRÛLÉE, fruits confits	9
GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVE , Grand Marnier, crème Chantilly, noisettes grillées	9

Cocktails signatures

CARRHART, rye, bière blonde, angostura, lime	15
MEOW, rhum au cacao, miel, citron	15
YUBKA, gin, lillet, chartreuse, coriandre	15
LA PLUME, rum épicé, campari, fruit de la passion, orgeat	15
LEON, tequila, mezcal, ananas, sirop d'agave	15
CINQUER, rhum brun, noix de coco, miel, citron	15
USTYM, mezcal, vermouth, cointreau, poire	16
CIELO, cachaça, fruit de la passion, maraschino, amaro	16
P. S. JE T'♥, brandy, whisky au beurre d'arachide, épices à la citrouille, crème fouettée	16

Cocktails classiques

MOSCOW MULE, sirop de gingembre maison, vodka (mezcal +1)	15
DARK AND STORMY, sirop de gingembre maison, rum épicé	15
ESPRESSO MARTINI, vodka, espresso Novanta, chaï	15
PORNSTAR MARTINI, vodka, fruit de la passion, vanille	15
BLOODY CZAR, vodka, clamato maison, épices à steak	15
PAPER PLANE, rye, aperol, amaro	15
CAIPIRINHA, cachaça, lime	15
PISCO SOUR, pisco, blanc d'œuf, matcha, amers peychaud's	16
SPRITZ, aperol, (st. germain +4)	16

Mocktails

HEALTH SHOT, gingembre, carotte, lime, cannelle, demerara	6
VIRGIN MULE, sirop de gingembre maison, lime	10
PAMELA, fruit de passion, vanille, tonique, lime	12
IXCHEL, coriandre, ananas, blanc d'œuf, vanille, lime	12
NIGHT SHIFT, espresso Novanta, ananas, carotte, orgeat	12

Bières (pintes)

BORÉALE,	
BLONDE	8
ROUSSE	8
BLANCHE-DES CIMES	9
CIDRE MCKEOWN	9
HORS SENTIERS 0.5%, 500ml	10
STEAM WHISTLE,	
LAGER	9
BEAU'S,	
JUICED AF, neipa	10
WONDERCRUSH, hazy ipa	10
AUREA MEDIOCRITAS,	
CIDRE SAUVAGES 2025, 355ml	10

Caviar bump
AND SHOT OF VODKA

$20

GREY GOOSE +4

Caviar Service
KABINET GOLD 145

DAILY SELECTIONS

Charcuterie & Cheese
MEAT 20
CHEESE 20
FULL PLATE 38

OLIVES	5
NUTS	6
FOCACCIA, olive oil, aged balsamic vinegar	11
EGGS MIMOSA, trout roe	12
FINGERLING POTATOES, chilli garlic mayo, duck fat	14
CAESAR SALAD, gem lettuce, pannagratatto, coppa, parmesan	17
ZUCCHINI, paloise sauce, hazelnuts	18
BAKED OYSTERS (3 PCS) , Québec butter, nduja, green apple mignonette	19
SALMON TARTAR, yuzu, chives, chips	22
BEEF TARTAR, cornichon, horseradish cream, chips	24
SEABASS, green romesco	27
DUCK BREAST, ponzu glaze, sauce à l'orange	29
SKIRT STEAK, pearl onions, peppercorn sauce, chives	33

LA COLLECTION KABINET: FULL MENU — 75 / PERSON

MINI COCKTAIL TASTING FLIGHT: MARTINIS or MULES — 40 / TWO PEOPLE

Dessert

CRÈME BRÛLÉE, house-preserved fruits	9
OLIVE OIL CAKE , Grand Marnier, crème Chantilly, toasted hazelnuts	9

Signature Cocktails

CARRHART, rye, blond beer, angostura, lime	15
MEOW, cocoa rum, honey, lemon	15
YUBKA, gin, lillet, chartreuse, coriander	15
LA PLUME, spiced rum, campari, passion fruit, orgeat	15
LEON, tequila, mezcal, pineapple, agave	15
CINQUER, dark rum, coconut, honey, lemon	15
USTYM, mezcal, vermouth, cointreau, pear	16
CIELO, cachaça, passion fruit, maraschino, amaro	16
P. S. JE T'♥, brandy, peanut butter whisky, pumpkin spice, whipped cream	16

Classic Cocktails

MOSCOW MULE, house ginger syrup, vodka (mezcal +1)	15
DARK AND STORMY, house ginger syrup, spiced rum	15
ESPRESSO MARTINI, vodka, Novanta espresso, chaï	15
PORNSTAR MARTINI, vodka, passion fruit, vanilla	15
BLOODY CZAR, vodka, house clamato, steak spice	15
PAPER PLANE, rye, aperol, amaro	15
CAIPIRINHA, cachaça, lime	15
PISCO SOUR, pisco, egg white, matcha, peychaud's bitters	16
SPRITZ, aperol, (st. germain +4)	16

Mocktails

HEALTH SHOT, ginger, carrot, lime, cinnamon, demerara	6
VIRGIN MULE, house ginger syrup, lime	10
PAMELA, passion fruit, vanilla, tonic, lime	12
IXCHEL, cilantro, pineapple, egg white, vanilla, lime	12
NIGHT SHIFT, Novanta espresso, pineapple, carrot, orgeat	12

Beers by the pint

BORÉALE,	
BLONDE	8
RED	8
BLANCHE-DES CIMES	9
MCKEOWN CIDER	9
HORS SENTIERS 0.5%, 500ml	10
STEAM WHISTLE,	
LAGER	9
BEAU'S,	
JUICED AF, neipa	10
WONDERCRUSH, hazy ipa	10
AUREA MEDIOCRITAS,	
CIDRE SAUVAGES 2025, 355ml	10

Kabinet

CARTE DES VINS

Bulles

PATRICK PIUZE, Non Dosé, France, Bourgogne, 2021	14 / 70
CASA MARIOL, Cava 14 Mesos Brut Nature, Espagne, Catalogne	92
SOLOUVA, Franciacorta Brut, Italie, Lombardie NV	155
LAURENT PERRIER La Cuvée Brut, France, Champagne	178
LAURENT PERRIER Cuvée Rosé Brut, Champagne	245

Blancs

TERRE DEI BUTH 'Pinot Grigio "Delle Venezie"', Italie, Veneto, 2024	50
DOMAINE DE BOISCHAMPT, Chardonnay, France, Bourgogne, 2024	70
MAISON OLIVIER TRICON Bourgogne Aligoté, France, 2022	14 / 70
LA PIFFAUDIÈRE 'Lapsus Blanc', Sauvignon Blanc, France, Loire, 2024	72
THE GREEN HILL Riesling, Allemagne, 2024	74
DECIBEL 'Giunta Pinot Gris', Nouvelle-Zélande, Nelson, 2024	75
SANCERRE HENRI NATTER Sauvignon Blanc, France, Loire, 2024	17 / 80
FRANCK & OLIVIER HILLAIRE Enfants de vignerons, Grenache, Rhône, 2025	81
GOLD 'Pur Blanc' Weissburgunder, Chardonnay, Allemagne, Remstal, 2022	82
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE Lovelie, Roussanne, Viognier, France, Loire, 2025	84
MASSA VECCHIA 'Vermentino Ariento', Italie, Toscana, 2022	145
BORNARD PÈRE ET PONNELLE 'Les Viandris' Chardonnay, France, Jura 2022	162

Rosés

DOMAINE MONTMARIN 'Horizon Rosé', France, Côtes-de-Thongue	50
CHATEAU ROUTAS Cinsault, Grenache, Syrah, France, Provence, 2024	14 / 68
LA GRANDE OURSE Mourvèdre, Grenache, France, Rhône, 2023	84

Oranges

HEADSPACE, Pelican Negru & Co, Riesling, Moscatel, Moldavie, 2023	13 / 65
CASÈBIANCO Malvasia, Ortugo, Marsanne, Italie, 2023	83
CACIQUE MARAVILLA 'Vino Naranja', Moscatel de Alejandria, Chili, Biobío, 2023	90
JEAN-YVES PERON Les Oeillets, Jacquère, France, Savoie, 2022	158

Rouges

BEAUJOLAIS LE RONSAY Gamay, France, Beaujolais, 2023	13 / 60
FAMILLE FABRE Syrah-Viognier, France, Pays d’Oc	62
HURLUBERLU Cabernet Franc, France, Loire	14 / 70
WEINGUT KARL MAY Pinot Noir, Allemagne, Rheinhessen	72
À MA GUISE Les Terres Promises, assemblage, Provence	75
JOSEPH MASACHS Ulls de Mel 'Vi Negre', Tempranillo, Espagne, Penedes, 2022	80
LOW FIDELITY Rosewood, Pinot noir, Canada, Ontario, 2023	80
QUINTA VALE DE PIOS 'Pios 2018' Touriga nacional, Portugal, Douro, 2018	82
B.R.O.T Tempranillo, Merlot, Pinot noir, Espagne, Catalogne, 2023	86
CACIQUE MARAVILLA 'Pipeño 50/50', Cabernet Sauvignon, Chili, Biobío, 2021	89
MATASSA 'Olla Rouge' Grenache, Macabeu, France, Roussillon, 2024	94
MOSCHOPOLIS 'Aióra Xinomavro Amphora', Grèce, Thessaloniki, 2023	110