MTL à TABLE

Présenté par

AMEX

Mocktails / Cocktails

Raisin, framboise,
bitter à la cerise
10 / 17
+ Gin Willoe (Qc.)

Pomme, courge, thé noir,
bitter à l'orange
10 / 15
+ Rhum Flor de Caña

LA FABRIQUE

Complices

Copropriétaire
Stéphanie
Chef copriétaire
Jean-Baptiste

Axel, Chef de cuisine
Alexis, Chef pâtissier
Antoine, Warsame
Corentin, Barry
Sarah, DG
Xaviéra, Maître d'hôtel
JP, Sommelier
Yohann,Mixologue
Marine, Michel
Shani, Shana

Menu 55$ / Vins 37$
Taxes et service en sus

Légumes racines rôtis
Topinambour, pleurote, choux de Bruxelles,
betterave, oignon doux, purée de panais,
léché de pomme et argousier
Qc/Brigham Voltige 2025, La Bauge

Croquette de chaudrée de moules
Relish croquante de céleri, pesto de persil
France/Loire Cabôtage 2024, Les Hautes-Noelles

Raviole de courge
Lait de noisette, flanc de porc, ail noir du Québec
Rias Baixas Doumia 2022, Adega Pedralonga

Ragù d'automne végétarien
Gnocchi, pleurote érigée, mozzarella de bufflonne
de la Fromagerie Fuoco
Toscana Bianco Dadi 2024, Avignonesi

Omble chevalier
Poireau fondant, beurre blanc aux chanterelles, croustille
aux herbes du Bas-du-Fleuve
Autriche Gem. Satz 2025, Gruber-Röschitz

Macreuse de bœuf braisée
Risotto d'orge, marmelade de chou rouge,
sauce au poivre des dunes
France/Roussillon Xu-Xu 2024, La Borde Noire

Tartare de canard (+ 7$)
Courge confite, shiso, pomme surette, frites de courge,
mayonnaise au gin Mugo
Autriche/Weinviertel Michi's Farm, Michael Gindl

Écrasé de pomme,
faisselle, miel d'automne d'Anicet
Côtes du Tarn Musacadelle 2024, Plageoles

Riz au lait de coco
Siphon de marron, camerise, caramel aux noix
Qc/Hemingford Vendange Tardive '22, Salamandres

Le pain perdu
Caramel de girofle, fleur de sel
Qc/Hatley Le Blanc Brut 2024, Domaine Bergeville

en collaboration avec AIR CANADA

en association avec lightspeed

MTL à TABLE

Presented by

AMEX

Mocktails / Cocktails

Grape, Raspberry, Cherry Bitters 10 / 17

+ Gin Willoe (Qc.)

Apple, Squash, Black tea, Orange Bitters 10 / 15

+ Rhum Flor de Caña

LA FABRIQUE

Our Crew

Copropriétaire
Stéphanie
Chef copriétaire
Jean-Baptiste

Axel, Chef de cuisine
Alexis, Chef pâtissier
Antoine, Warsame
Corentin, Barry
Sarah, DG
Xaviéra, Maître d'hôtel
JP, Sommelier
Yohann,Mixologue
Marine, Michel
Shani, Shana

Menu 55$ / Vins 37$
Taxes and gratuity extra

Roasted root vegetables
Jerusalem artichoke, oyster mushroom,
Brussel sprout, beet, sweet onion, parsnip purée,
apple - sea buckthorn jus
Qc/Brigham Voltige 2025, La Bauge

Mussel chowder croquette
Crisp celery relish, parsley pesto
France/Loire Cabôtage 2024, Les Hautes-Noelles

Squash ravioli
Hazelnut milk, pork belly, Quebec black garlic
Rías Baixas Doumia 2022, Adega Pedralonga

Vegetarian fall ragù
Gnocchi, king oyster mushroom, buffalo mozzarella
from Fromagerie Fuoco
Toscana Bianco Dadi 2024, Avignonesi

Arctic char
Tender leek, chanterelle beurre blanc,
salted herbs from Bas-Saint-Laurent
Autriche Gem. Satz 2025, Gruber-Röschitz

Braised beef chuck
Barley risotto, red cabbage marmalade, dune pepper sauce
France/Roussillon Xu-Xu 2024, La Borde Noire

Duck tartare (+$7)
Candied squash, shiso, sour apple, squash fries,
Mugo gin mayonnaise
Autriche/Weinviertel Michi's Farm, Michael Gindl

Mashed apple
Faisselle, autumn Anicet's honey
Côtes du Tarn Musacadelle 2024, Plageoles

Coconut milk rice pudding
Chestnut espuma, haskap berry, walnut caramel
Qc/Hemingford Vendange Tardive '22, Salamandres

The French toast
Clove caramel, fleur de sel
Qc/Hatley Le Blanc Brut 2024, Domaine Bergeville

In collaboration with AIR CANADA

in association with lightspeed