

MENU

APPETIZERS

the more we share the more we have

YOU « GUAC » MY WORLD	17
FRESHLY MADE, PICO, JALAP, SUNFLOWER	
SOCAL NACHO	20
CORN, PINTO BEANS, PICO, GREENS ONIONS	
SHRIMP & CALAMARI	25
SPICED DRY RED CURRY, SEPIA INK RISOTTO	
LA PRINCESSE	27
ISRAELI COUSCOUS, LOBSTER BISQUE, SCALLOPS	
COCOTUNA	25
TUNA, COCONUT, LIME, JALAP, SRPOUTS	
BOEUF TATAKI	24
HOMEMADE PESTO, KALE SPROUTS, OYSTER MUSH	
KRAKEN	24
GRILLED OCTOPUS, TOMATO CONFIT, PEPPER COULI	
TACOS & TEQUILA*	20
MAHI MAHI SPICY SHRIMP	
CORN TORTILLA, RADISH, PICO, SPECIAL SAUCE	
SPROUTS + 5\$ TEQUILA SHOT*	
SOUPE OF THE DAY	11

MAIN EVENT

Eat good. feel good

DISH OF THE DAY	PM
COBB SALAD	20
BACON, AVOCADO, BLUE CHEESE, TOMATO ETC.	
FIGAROLA	22
ARUGULA, FIG, BEETS, BUFALA, ROSTED ALMONDS	
SOCAL BOWL TUNA TOFU	27
RICE, SEAWEEED, AVOCADO, VEGGIES ETC.	
BURGER SHORT RIB	27
BRAISED 8 HOURS, ILE AU GRU 2YRS, ARUGULA, WILD MUSHROOM, HOMEMADE BBQ SAUCE	
MEAT MARKET	PM
DIFFERENT OPTIONS, ASK YOUR WAITER !	
GARNISH OF THE DAY	
SEALICIOUS	52
SCALLOP, OCTOPUS, SHRIMP, SQUID, COD, CLAM, VEGGIES, COCO CURRY BROTH	
PANORAMIX	32
CAVATELLI PASTA, FRESH WILD MUSHROOM, SOYA CREAM, PINE NUTS, SPROUTS	
FRESH FROM CALI	41
GRILLED MAHI MAHI, FRESH VEGGIES, RISOTTO ETC.	
LOBBY THE LOBSTER	PM
FRESH LOBSTER, GARNISH OF THE DAY	

OYSTERS

mignonnette, tabasco, lemon

FRESH FROM THE
EASTCOAST !
TWO KINDS AT
ALL TIMES !

6 | 12 | 24

MP

SIDES

CHICKEN BREAST
WHOLE ORGANIC 8OZ

13

TROUT
FRESH LOCAL 7OZ

13

SHRIMPS
GARLIC PARSLEY PACK OF 4

14

WILD MUSHROOMS

10

SAUTEED VEGGIES

9

MASHED POTATO

9

FRIES

7

DESSERT

CHOCO-CARAMEL PIE
PINEAPPLE CARPACCIO
FROZEN NOUGAT

10

CHEESE PLATE

PM

MENU

ENTRÉES

bonheur doublé si partagez

YOU « GUAC » MY WORLD	17
FAIT MAISON, PICO, JALAP, GRAINE TOURNESOL	
SOCAL NACHO	20
MAIS, FÈVES PINTO, PICO, OIGNON VERT	
CREVETTE & CALMAR	25
CARI ROUGE ÉPICÉ, RISOTTO ENCRE DE SEICHE	
LA PRINCESSE	27
COUSCOUS ISRAËLIEN, BISQUE DE HOMARD, PÉTONCLE	
COCOTUNA	25
THON, COCONUT, LIME, JALAP, POUSSE	
BOEUF TATAKI	24
PESTO MAISON, POUSSE KALE, PLEUROTE	
KRAKEN	24
PIEUVRE GRILLÉE, TOMATES CONFÎTES, COULI POIVRON	
TACOS & TEQUILA*	20
MAHI MAHI CREVETTE ÉPICÉE	
TORTILLA MAIS, RADIS, PICO, SAUCE SPECIAL	
POUSSE + 5\$ TEQUILA SHOT*	
SOUPE DU JOUR	11

PLATS PRINCIPAUX

Règle n°1. séduire son estomac

PLAT DU JOUR	PM
COBB SALADE	20
BACON, AVOCAT, FROMAGE BLEU, TOMATO ETC.	
FIGAROLA	22
ROQUETTE, FIGUE, BETTERAVE, BUFALA, AMANDES ROTÎES	
BOL SOCAL THON TOFU	27
RIZ, ALGUES, AVOCAT, LÉGUMES FRAIS ETC.	
BURGER SHORT RIB	27
BRAISÉ 8H, ILE AU GRU 2ANS, ROQUETTE, CHAMPIGNON SAUVAGE, BBQ SAUCE MAISON	
VIANDE DU MARCHÉ	PM
DIFFÉRENT CHOIX, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR ! AVEC ACCOMPAGNEMENT DU JOUR	
SEALICIOUS	52
PÉTONCLE, PIEUVRE, CREVETTE, CALMAR, MORUE, PALOURDE, LÉGUMES FRAIS, BOUILLON COCO CURRY	
PANORAMIX	32
PÂTE CAVATELLI, CHAMPIGNONS SAUVAGES FRAIS, CRÈME DE SOYA, NOIX DE PIN, POUSSÉS	
FRESH FROM CALI	41
MAHI MAHI GRILLÉ, LÉGUMES FRAIS, RISOTTO ETC.	
LOBBY THE LOBSTER	PM
HOMARD FRAIS, GARNITURE DU JOUR	

HUÎTRES

mignonnette, tabasco, citron

DIRECTEMENT DE
LA COTE EST !
DEUX TYPES EN
TOUT TEMPS !

6 | 12 | 24

PM

SIDES

POITRINE DE POULET
ENTIÈRE ET BIOLOGIQUE 8OZ

13

TRUITE
FRAÎCHE ET LOCAL 7OZ

13

CREVETTES
AIL PERSIL 4X

14

CHAMPIGNONS SAUV.

10

LÉGUMES SAUTÉS

9

PURÉE POMME DE TERRE

9

Frites

7

DESSERT

TARTELETTE
CHOCO-CARAMEL
CARPACCIO ANANAS
NOUGAT GLACÉ

10

ASSIETTE DE
FROMAGE

PM

COCKTAIL LIST

BIÈRES | BEERS

FÛT | DRAFT

COORS LIGHT - SPARKLING WATER	11 30
MOLSON EXPORT - ALE	11 30
BELGIAN MOON - BLANCHE	14 38
CREEMORE SPRINGS - BROWN LAGER	14 38
GRANVILLE ISLAND - WC IPA	14 38
DOS EQUIS - MX LAGER	14 38

BOUTEILLE | BOTTLES

HEINEKEN - 5% 0%	11
SOL - IT'S LIKE A CORONA	11

MICROBRASSERIE

APOCALYPSO TROU DU DIABLE	
MACTAVISH TROU DU DIABLE	
AMER IPA BRASSEUR MONTRÉAL	
LOXLEY BRASSEUR MONTRÉAL	
GRFFINTOWN BRASSEUR MONTRÉAL	
	14

VIN ROUGE

PARALLÈLE 45 CDR SYRAH GRENACHE BIO	54
CALABRE FRANCE MERLOT	60
TACHERONS VDP PINOT NOIR	60
TALENTI ITALIE CHIANTI	65
CUNE 2015 ESPAGNE RIOJA	70
RED HEAD USA CABERNET SAUVIGNON	74
LA CREMA USA PINOT NOIR	89
MERCUREY 2019 FRANCE PINOT NOIR	95
TERREDAVINO 2015 ITALIE BAROLO	115
BARBI 2016 ITALIE BRUNELLO	150
CILIEGI 2017 ITALIE AMARONE VALPOLICELLA	240

MAGNUM

LA SEREINE 2018 FRANCE CHABLIS	130
MERCUREY 2018 FRANCE PINOT NOIR	240

VIN BLANC

CADI RAJO ITALIE PINOT GRIGIO	58
OYSTER BAY NEW-Z SAUVIGNON BLANC	59
CHARME DE LOIRE FRANCE SAUV. BLANC	64
NAKED USA CHARDONNAY	65
CA'DEL MORO ITALIE SOAVE	67
LA SEREINE FRANCE CHABLIS	69
BODEGAS VAL DE VID ESPAGNE VERDEJO	74
GRANDE CUVÉE 2019 FRANCE CHABLIS	90
1ER CRU LA MISSION 2018 FRANCE CHARD.	160

BULLES

MIMOSA PROSCECO, ORANGE	12 30
FITA AZUL PTGL ESPUMANTE	11 45
OYSTER BAY NZ SPARKLING ROSÉ	15 75
LAURENT PERRIER FRANCE DELICIOUS	85 150
PIPER FRANCE, CHAMPAGNE	75 140

COCKTAILS Signature

SOCALOMA

TANQUERAY, PAMPLEMOUSSE,
ROMARIN & SODA
16

TMNT

DON JULIO, MIDORI &
PAMPLEMOUSSE
23

EL PRESIDENTE

DON JULIO, COINTREAU &
FRESH LIME
23

SOCAL SPRITZ

PROSCECO, AMERMELADE,
ST-GERMAIN & SODA
15

LA RÉOLUTION

TANQUERAY 10, ST-GERMAIN,
CITRON & ROMARIN
19

LA BAIE 75

CHAMPAGNE, CHAMBORD, GIN
& JUS DE CITRON
30

QUÉBEC ROOT

GIN, GINGER BEER &
SIROP D'ÉRABLE
16

WINCHESTER

BULLEIT, GALIANO, AMARULA
& LAIT
16

FEUX DE CAMP

LAPHROIG, RHUM &
SIROP D'ÉRABLE
28

PISCO SOUR

PISCO, EGG WHITE, SIROP SIMPLE &
CITRON
17

PINKA MOSA

SPARKLING ROSÉ, JUS DE
PAMPLEMOUSSE
15 VR / BTML 45

COSMO BERRY

VODKA, CHAMBORD, TRIPLE SEC
& CANNEBERGE
18

COCKTAILS

SANGRIA - BLANCHE - ROUGE - ROSÉ	12 38
SANGRIA SOCAL - VIN MOUSSEUX	14 42
BLOODY CESAR - VODKA, CLAMATO	13
MARGARITA - TÉQUILA, TRIPLE SEC, MIX MAISON	14
MOJITOS - RHUM, SUCRE, MENTHE	13
CALIFORNIA DREAM - RHUM, MELON, ANANAS	13
CAIPIRINHA - CACHAÇA, LIME, SUCRE	14
APÉROL SPRITZ - APÉROL, PROSCECO	13
MARTINI LITCHI - VODKA, SOHO, CANNEBERGE	13
COSMO - VODKA, TRIPLE SEC, CANNBERGE	13
VESPER - GIN, VODKA, LILLET	15
HENDRICK'S MARTINI - GIN, VERMOUTH	18
KETEL ONE MARTINI - VODKA, VERMOUTH	17
NEGRONI - GIN, VERMOUTH, AMERMELADE	15
WHISKY SOUR - EGG WHITE, CANADIAN CLUB, CITRON	15
ESPRESSO MARTINI - TIA, FRANGELICO, VODKA	15

TOURNÉE SHOOTER POUR LE STAFF DE CUISINE !

BUY OUR HARDWORKING KITCHEN STAFF
A ROUND OF JAMESON AFTER THEIR SHIFT!

20 \$