



Le Kube

MENU INSPIRÉ - AMBIANCE- COCKTAIL

RESTAURANT
LUN/DIM: 12PM À 10PM

BAR
LUN-DIM: 12PM À 11PM

SERVICE AUX CHAMBRES
LUN/DIM: 4PM À 10PM

RESTAURANT
MON/SUN: 12PM TO 10PM

BAR
MON-SUN: 12PM TO 11PM

ROOM SERVICE
MON/SUND: 4PM TO 10PM

ENTRÉES — STARTERS

Potage du jour

Soup of the day

10

Soupe à l'oignon à la bière québécoise, gratinée au Migneron et cheddar

*Quebec beer base French onion soup,
gratined with Migneron and cheddar*

13

Chaudrée de palourdes

Clam chowder

13

Salade Kube, courges rôties, graines de citrouille, bleuets séchés, copeaux de fromage Alfred, vinaigrette à l'érable

*Kube salad, roasted butternut, pumpkin seeds, dried
blueberries, Quebec cheese, maple vinaigrette*

15

Salade césar classique, pancetta, parmesan et sauce César

supplément saumon 10\$ - extra salmon 10\$

Classic Caesar salad, pancetta, parmesan and Caesar sauce

supplément poulet 8\$ - extra chicken 8\$

15

Bâtonnets de fromage croustillants, sauce tomate

Cheese sticks with tomato sauce

16

Bouchées de morue tempura (4), sauce tartare

Tempura cod bites (4), tartar sauce

18

Calmars frits, sauce tomate épicée

Fried calamari, spicy tomato sauce

20

PLATS SIGNATURES — SIGNATURE DISHES

Burger de bison du Québec

Confiture d'oignon et de bacon garnie de fromage
Cour Arrière, frites, rondelles d'oignons

Quebec bison burger, bacon and onion jam, Quebec firm cheese, fries, onion ring

26

Dhal aux lentilles

Lait de coco, curry, riz basmati, yogourt parfumé à la lime et coriandre
Lentil Dhal with coconut milk and curry, basmati rice, lime and coriander flavoured yogurt.

26

Pappardelles aux fruits de mer, poireaux rôtis et sauce safranée

Option sans gluten disponible - Gluten free option
Seafood pappardelles with roasted leeks and safran sauce

29

Pavé de morue poêlé, crémeux de panais, broccolinis et sauce romesco

Seared codfish pavé, parsnip purée, broccolinis and romesco sauce

38

Filet de saumon

Lit de quinoa, bruschetta aux tomates

Skin on salmon filet served on a bed of mixed quinoa and tomato bruschetta

36

Demi-Poulet aux grains rôti

Pommes de terre frites, légumes de saison, sauce piri-piri

Roasted grain-fed half chicken, seasonal vegetables, French fries, piri-piri sauce

29

Contre-filet de Boeuf

Sur le grill, sauce au poivre servi avec frites et légumes sautés

New York Strip steak, pepper sauce, served with fries and sautéed vegetables

47

SALADES- SALADS

Salade César repas

Supplément poulet 8\$ - extra chicken 8\$
Supplément saumon 10\$ - extra salmon 10\$

Caesar salad with grilled chicken or salmon

22

Salade de roquette, saumon et crevettes, chips de tortillas, vinaigrette aux agrumes

Arugula salad, salmon & shrimps, tortilla chips, citrus vinaigrette

31

Salade de betteraves rouges et jaunes, chèvre, roquette, kale, pacanées caramélisées, tomates confites, vinaigrette lime épicée

*Red and yellow beet salad, goat cheese, arugula, baby kale,
caramelized pecans, confit tomatoes, spicy honey and lime dressing*

19

PIZZAS

Option sans gluten disponible - *Gluten free available*

Légumes grillés 22
Kale, olives noires, mozzarella fior di latte
*Grilled vegetables, kale, black
olives, fior di latte mozzarella*

Tomates confites 25
Basilic, Mozzarella fior di latte,
roquette
*Confit tomatoes, basil, mozzarella fior di latte,
arugula*

Toute garnie 27
Pepperoni, champignons, poivrons
verts, oignons et mozzarella
*All-dressed: pepperoni, mushrooms, green
peppers, onions, and mozzarella.*

Pepperoni et fromage 25
Pepperoni and cheese

FRINGALES – SNACKS

Nachos Kube

Fromage, tomates, oignons, poivrons, olives, crème sûre, salsa, guacamole
Cheese, tomatoes, onions, peppers, olives, sour cream, salsa, guacamole

23

Ailes de poulet sauce BBQ (6)

Chicken wings, BBQ sauce (6)

13

Frites maison - petite ou grande

Homemade fries - small or large

7/12

Poutine - entrée ou plat

Sauce maison, fromage en grains

Poutine, our homemade sauce, cheese curd (Appetizer or main)

Extra viande fumée/ smoked meat 6\$
ou/or Extra boeuf effiloché/ pulled beef 8\$

10/16

Hamburger de poulet

Cheddar, oignons caramélisés, bacon, purée d'avocat, sauce chipotle
Chicken burger, cheddar, caramelized onions, bacon, avocado puree, chipotle sauce

25

Hamburger végétarien

Chèvre émietté, oignons caramélisés, ail noir, frites de patates douces

Vegetarian burger, goat cheese crumble, caramelized onions, black garlic mayo, sweet potato fries

24

Hamburger de bœuf Angus

Sauce Bonaventure, laitue, cheddar, bacon, tomate, cornichon - Frites ou salade

Angus beef burger, Bonaventure sauce, lettuce, cheddar, bacon, tomato, Pickle . Fries or salad

26

Club sandwich au poulet

Bacon, mayo chipotle, Frites ou salade

Chicken club sandwich, bacon, chipotle mayo, Fries or salad

23

DESSERTS



Mousse chocolat Bailey's

Duo de mousse chocolat noir et café et chocolat au lait Bailey's, gâteau sans gluten, crumble, ganache montée Bailey's

Bailey's dark chocolate and coffee and milk chocolate mousse duo, gluten-free cake, crumble, Bailey's ganache

14

Assiette de mignardises

Sélection de notre pâtissière accompagnée d'un macaron

Plate of delicacies and a macaroon, selected by our pastry chef

14



Pavlova passion et mangue

Parfait de mangue et passion, meringue croquante, gelée de coco et coulis de passion

Mango and passion fruit parfait, crunchy meringue, coconut jelly and passion fruit coulis

14

Baba Bonaventure

Rhum Chic Choc du Québec, pommes caramélisées, ganache au citron montée, croquant aux graines de citrouilles

Chic Choc Rum from Quebec, caramelized apples, lemon ganache, crunchy pumpkin seeds

14

La Reine des neiges

Biscuit pâte à choux, confit de framboises, chocolat blanc et mousse à la lime

Choux pastry, raspberry confit, white chocolate and lime mousse

14

Le Décadent

Moelleux au chocolat, mousse chocolat noir, sauce au caramel, maïs soufflé, crème glacée vanille

Chocolate cake, dark chocolate mousse, caramel sauce, corn soufflé, vanilla ice cream

16

Petit pot de sorbet, Les Givrés

Local artisanal sorbet, Les Givrés

6

MENU ENFANTS — KIDS MENU

12 ans et moins — 12 and under

Mini Burger de bœuf, salade et tomates, sauce maison- frites ou salade

Mini beef burger, salad and tomato, homemade sauce- french fries or salad

16

Sandwich grilled cheese et frites

Grilled-cheese sandwich and fries

10

Pappardelles, sauce à la viande, parmesan

Pappardelles of the day, meat sauce, parmesan

13

Doigts de poulet(4 morceaux),frites et une sauce ketchup mayonnaise

Chicken fingers (4 pieces), French fries with a ketchup and mayonnaise dip

14

Mini pizza sauce tomate et mozzarella sur pain naan

Mini pizza with tomato sauce and mozzarella on naan bread

13



LE KUBE

MENU INSPIRÉ-AMBIANCE-COCKTAIL

Liste des vins et cocktails

Wines and cocktails list

Cocktail KUBE 16
Vin mousseux, liqueur de framboise, triple sec, menthe, framboises
Sparkling wine, raspberry liquor, triple sec, mint, berries

Espresso Martini Bonaventure 18
Cognac, liqueur de café, sirop d'érable, espresso
Cognac, coffee liquor, maple syrup, espresso

Pear Storm 16
Vodka Absolut, liqueur de poire, jus de lime, sirop de gingembre, amer à la pêche, soda
Absolut vodka, pear liquor, lime juice, ginger syrup, peach bitter, soda

Maple Rush 16
Bulleit bourbon, jus de citron, sirop d'érable
Bulleit bourbon, lemon juice, maple syrup

Scotch Sour 16
Johnny Walker Black, jus de lime, sirop simple, amer aux pommes épicées, cannelle
Johnny Walker Black, lime juice, simple syrup, spiced apple bitter, cinnamon

Jardin Botanique 16
Gin Ungava, jus de citron, jus de canneberge blanc, sirop de romarin, tonic fleur de sureau
Ungava gin, lemon juice, white cranberry juice, rosemary syrup, edelflower tonic

Option sans alcool disponible - 14
Mocktail option available

La Pomme Épicée 12
Jus de pommes, jus de citron, sirop simple, bière de gingembre, amer aux pommes épicées
Apple juice, lemon juice, simple syrup, gingerbeer, spiced apple bitter

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito 15

Rhum Havana club 3 ans, menthe, sirop de sucre de canne, jus de lime, soda

Havana club 3 years rum, mint, sugar cane syrup, lime juice, soda

Pina Colada 15

Rhum Havana club 3 ans, Malibu, jus d'ananas, coco

Havana club 3-year rum, Malibu, pineapple juice, coconut

Frozen Daiquiri -Fraise, framboise ou mangue 15

Strawberry, raspberry or mango

Rhum Havana club 3 ans, jus de lime, purée de fruit

Havana club 3-year rum, lime juice, fruit puree

Margarita -Frozen, up, on the rocks 15

Tequila, triple sec, jus de lime

Tequila, triple sec, lime juice

Moscow Mule 14

Vodka Absolut, jus de lime, sirop simple, menthe, bière de gingembre

Absolut Vodka, lime juice, simple syrup, mint, gingerbeer

20oz

Griffintown 0.5%, Blonde, Brasseurs de MTL	10
Heineken 0%	
Coors light 4%	10
Molson Export 5%	10
Miller Lite 4,2%	10
Griffintown, Blonde, 5% Brasseurs de MTL	11
Petite Bourgogne, Red, 4% Brasseurs de MTL	11
IPA, Indian Pale Ale, 6.8% Brasseurs de MTL	11
Moretti, Ale 4.6%	12
Belgian Moon, Belge Blanche - White Belgium	12
5.4%	
Heineken, Pale Lager, 5%	12
Trou du Diable, IPA Blanche, 6,5%	12
Cidre Milton Star 5%, 355ml	9

BLANCS | WHITE**6oz | 9oz**

Sirocco Trebbiano, Cantine Ernes
Trebbiano 15 | 22

Barrel Selection 008, Western Cape, Afrique du Sud
Chenin Blanc 15 | 22

Dernière goutte, Languedoc-Roussillon, France
Chardonnay 16 | 23

Stoneleigh, Marlborough, Nouvelle-Zélande
Sauvignon Blanc 16 | 23

Ruffino Lumina, Italie
Pinot Grigio 16 | 23

Léon Courville, Québec, Canada
St-Pépin 17 | 24

ROSÉS ET ORANGE | ROSE & ORANGE

Coteaux d'Aix en Provence
Grenache & Cinsault & Syrah 17 | 24

Pas Sage, Vidal, Vin Orange, Canada
Chardonnay & Vidal 16 | 23

ROUGES | RED**6oz | 9oz**

Garbatello Rosso, Italie
Merlot, Cabernet sauvignon & Syrah 14 | 20

Vidal Fleury, Côte-du-Rhône, France
Syrah 15 | 22

Dernière goutte, Languedoc-Roussillon, France
Cabernet-Sauvignon 16 | 23

Château Malbat, Bordeaux, France
Merlot 16 | 23

Ruffino Chianti, Italie
Sangiovese 16 | 23

Le Grand Noir, Pays d'Oc, France
Pinot Noir 17 | 24

BULLES | SPARKLING**5oz**

Montmartre, Vin de Pays, France
Ugni Blanc 13

Ruffino Prosecco, Italie
Glera 15

VINS BLANCS | WHITE WINES

Garbatello Bianco, Italie <i>Chardonnay, Insolia, Pinot Grigio & Trebbiano</i>	45
Barrel Selection, Afrique du Sud <i>Chenin Blanc</i>	47
Domaine Saint-Basile, Québec <i>Frontenac</i>	48
Dernière Goutte, Languedoc, France <i>Chardonnay</i>	49
Cantine Ermes, Sicile, Italie <i>Trebbiano</i>	50
Ruffino Lumina, Delle Venezie <i>Pinot-Grigio</i>	52
Château Malbat, Bordeaux, France <i>Sauvignon Blanc & Sauvignon gris</i>	54
Stoneleigh, Marlborough, Nouvelle-Zélande <i>Sauvignon-Blanc</i>	55
Léon Courville, Lac-Brome, Québec, Canada <i>Vidal</i>	64
David Moreno, Fermentado en Barrica, Rioja, Portugal <i>Viura</i>	70
La Soif. Andre Kientzler, Alsace, France <i>Riesling & Muscat Blanc</i>	70
Thierry Delaunay, Touraine, Val de Loire, 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	71
Léon Courville, Lac-Brome, Québec, Canada <i>St-Pépin</i>	75
Mâcon-Village, Domaine Romanin, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	79
Flora Bella, Domaine Auriol, Pays d'Oc, France <i>Chardonnay</i>	81
Culmina Decora, VQA, Okanagan Valley, Colombie-Britannique <i>Riesling</i>	82
Weingut Schloss Langenlois, Kamptal, Autriche <i>Gruner Vetliner</i>	83
Sancerre, Thierry Merlin-Cherrier, Vallée de la Loire <i>Sauvignon blanc</i>	85
Chablis, Domaine Chevalier, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	90
Chablis 1er cru, Mont de Milieu, Château de Fleys, Bourgogne <i>Chardonnay</i>	120
Puligny-Montrachet Premier Cru, Louis Latour, Côte d'Or, 2019 <i>Chardonnay</i>	305

VINS ROSÉS & ORANGE | ROSE & ORANGE WINES

Pas Sage, Vin orange, Niagara, Canada <i>Vidal & Chardonnay</i>	55
Coteaux d'Aix en Provence, 2022 <i>Grenache & Cinsault & Syrah</i>	58
Fricando, Emilia-Romagna, Italie, Vin orange <i>Albana</i>	75

BULLES | SPARKLING WINES 375 ml 750ml

Montmartre, Vin de pays, France <i>Ugni Blanc</i>	50
Ruffino Prosecco, Venetie, Italie <i>Glera</i>	55
Ruffino Prosecco Rosé, Venetie Italie <i>Glera & Pinot-Noir</i>	58
Crémant de Bourgogne, Veuve Ambal, France <i>Chardonnay</i>	75
Tattinger Brut Réserve, Champagne, France <i>Chardonnay & Pinot-Noir</i>	145
Veuve Clicquot, Champagne, France <i>Chardonnay & Pinot-Noir</i>	90 165
Moët & Chandon, Champagne, France <i>Chardonnay & Pinot-Noir</i>	82 150
Dom Pérignon 2012, Champagne, France <i>Chardonnay & Pinot-Noir</i>	620

VINS ROUGE | RED WINES

Garbatello Rosso, Italie <i>Merlot, Cabernet sauvignon & Syrah</i>	45
Vidal-Fleury, Vallée du Rhône, France <i>Grenache & Syrah & Mourvèdre</i>	52
Dernière goutte, Languedoc-Roussillon, France <i>Cabernet-Sauvignon</i>	55
Ruffino Chianti, Italie <i>Sangiovese</i>	55
Château Malbat, Bordeaux, France <i>Merlot</i>	55
Le Grand Noir, Languedoc-Roussillon, France <i>Pinot Noir</i>	59

VINS ROUGE | RED WINES

Campo Viejo Ecologico, Rioja, Espagne <i>Trempranillo & Grenache</i>	59
Belle Cavalière, Britzingen, Allemagne <i>Pinot noir</i>	63
Mouton Cadet Héritage 2018, Bordeaux, France <i>Merlot & Cabernet-Sauvignon</i>	65
Vini Be Good, Vallée de la Loire, France <i>Grolleau</i>	68
Santa Bax, Mendoza, Argentine <i>Malbec</i>	80
The Prisoner Unshackled, Californie, États-Unis <i>Cabernet-Sauvignon & Malbec</i>	80
Modus Ruffino, Toscane, Italie <i>Sangiovese & Merlot & Cabernet-Sauvignon</i>	82
Barbaresco Villadoria, Piedmont, Italie <i>Nebbiolo</i>	80
Olivier Pithon, Côte du Roussillon, Languedoc-Roussillon <i>Carignan & Mourvèdre</i>	85
Black Sage 2020 VQA, Colombie-Britannique, Canada <i>Merlot</i>	85
Saint-Émilion Grand Cru, Château Bernateau <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	120
Vidal Fleury, Gigondas, Vallée du Rhône, France <i>Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	125
Pomerol, Jean-Paul Garde, 2019 <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	130
Brunello Di Montalcino, Toscane, Italie <i>Sangiovese</i>	135
The Prisoner, Napa Valley, Californie <i>Cabernet-Sauvignon & Syrah & Petite Syrah</i>	155
Roberto Sarotto, Barbaresco Riserva DOCG, 2001	222
Nuit Saint-George 1er cru, 2019, Côte d'Or, Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	280
Vosne-Romanée, Domaine Jean-Grivot, 2018, Côte d'Or, France <i>Pinot Noir</i>	295