

OYSTERS

Traditionally garnished
3@10 / 6@19 / 12@36

OYSTERS & BUBBLES

3 Oysters & 1 glass of Pares Balta Cava 15
12 Oysters & 1 bottle of Pares Balta Cava 75

Not included with Whole Menu

MUSSELS 15

Coconut milk, Thai red curry,
lemongrass, garlic brioche points

INSALATA CAPRESE 17

Mozzarella di bufala, heirloom tomato,
organic Italian olive oil, basil, Cerignola olives

CRAB CAKES 16

Snow crab, red pepper jelly, orange,
green onion, spicy mayo

JOVERSE POUTINE 16

Goat cheese fondue sauce, pulled duck confit,
black truffle, duck fat French fries

 ADD 2 SHOTS OF JACK DANIELS FOR 8\$

KOREAN BBQ CHICKEN WINGS 14

Gochujang lacquered, sesame, ginger,
sambal oelek ranch dipping sauce

SALMON TARTAR 18

Atlantic salmon, sesame lime mayonnaise,
roasted red pepper coulis, red tobiko,
sorrel leaves, micro arugula

BEEF SLIDER 17

Calabrese, caramelized onions,
cheddar, foie gras, chipotle mayo

HANGER STEAK 8oz 26

Chimichurri sauce, pickled red onion,
Yukon Gold duck fat French fries

SOM TUM THAI 16

Traditional spicy salad, green papaya,

QUICK START

GUACAMOLE 14

Pomegranate seeds, pico de gallo,
micro cilantro,
homemade corn chips

CHIPS & DIP 7

Homemade potato chips,
cream cheese,
green onion & chipotle dip

TACOS

LIGHTLY BATTERED & FRIED SHRIMP 14

Pico de gallo, salsa verde, napa
cabbage, chipotle mayo, corn
flour tortilla

BBQ BRISKET

 SPICY  15

Beef brisket, habañero BBQ
sauce, Mexicain crema,
corn flour tortilla

DESSERTS

BROWNIE PARFAIT 12

Vanilla ice cream, homemade
chocolate brownie, caramel
sauce, candied pecans

CHEESECAKE 11

Reese peanut butter cheesecake
dome covered in milk
chocolate

CLASSIC JOVERSE CHURROS 8

Cinnamon sugar & Nutella
for dipping

 ADD 2 SHOTS OF
HONEY JACK FOR 8\$

THE WHOLE DAMN MENU 225\$

For 6-9 Ppl. max

HUÎTRES

Garniture traditionnelle

3@10 / 6@19 / 12@36

HUÎTRES & BULLES

3 Huîtres & 1 verre de Cava Pares Balta 15
12 Huîtres & 1 bouteille de Cava Pares Balta 75

Non inclus avec La Totale

MOULES 15

Lait de coco, curry thaï rouge,
citronnelle, brioche à l'ail

INSALATA CAPRESE 17

Mozzarella di Bufala, tomate héritage, huile
d'olive italienne bio, basilic, olives Cerignola

"CRAB CAKES" 16

Crabe des neiges, gelée de poivrons
rouges, orange, mayo épicée

POUTINE JOVERSE 16

Sauce fondue au fromage de chèvre,
effiloché de confit de canard, truffe noire,
frites aux gras de canard



AJOUTEZ 2 SHOTS DE JACK DANIELS POUR 8\$

AILES DE POULET CORÉEN BBQ 14

Gochujang laqué, sésame, gingembre,
trempe ranch au sambal oelek

TARTARE DE SAUMON 18

Saumon de l'Atlantique, mayonnaise lime sesame
tobiko rouge, coulis de poivron rouge rotis,
micro roquette, feuilles d'oseille

SLIDER BOEUF 17

Calabraise, oignons caramélisés,
cheddar, foie gras, mayo chipotle

ONGLET DE BŒUF 8oz 26

Sauce chimichurri, oignons rouge marinés,
frites Yukon Gold au gras de canard

SOM TUM THAÏ 16

Salade épicée traditionnelle, papaye verte,
carottes juliennes, arachides grillées,
porc croustillant

SERVI RAPIDE

GUACAMOLE 14

Graines de grenade, pico de gallo,
micro pousses de coriandre,
croustilles de maïs maison

"CHIPS & DIP" 7

Chips de pomme de terre maison,
trempe au fromage à la crème,
oignon vert et chipotle

TACOS

CREVETTES CROUSTILLANTES 14

Pico de gallo, salsa verde, choux
napa, mayo chipotle, tortilla de
maïs

BRISKET BBQ

 BIEN ÉPICÉE  15

Boeuf fumé, sauce BBQ
habañero, crème mexicaine,
tortilla de maïs

DESSERTS

BROWNIE PARFAIT 12

Crème glacée à la vanille,
brownie au chocolat, sauce
caramel, pacanes sucrées

GÂTEAU AU FROMAGE 11

Dôme de gâteau au fromage &
beurre d'arachide Reese
couvert de chocolate au lait

CHURROS JOVERSE CLASSIQUES 8

Sucre à la cannelle &
Nutella pour tremper



AJOUTEZ 2 SHOTS DE
JACK MEIL POUR 8\$

LA TOTALE: TOUT LE MENU

225\$

Pour 6-9 Pers. max