



MAIN MENU

— APPETIZERS —

FRESH MARKET OYSTERS

half a dozen **24** dozen **40**

HIROSHIMA SASHIMI DELIGHT 29

Organic king salmon, princess scallop, red tuna

BEEF TARTARE 28

Filet mignon, sambal olek, worcestershire, citrus zest, gherkin, chives

BORD'ELLE CEVICHE 24

Princess scallop, Oyster, yuzu juice, pear, cilantro, calabrese chilli

BURATTA SALAD 19

Whipped buratta, grilled peaches, mixed market greens, almonds, black garlic vinaigrette

SHRIMP COCKTAIL 22

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

BEEF TATAKI 19

Beef tenderloin, green onion, ponzu, alfalfa sprouts, ramen dust

SALMON TARTARE 25

Organic king salmon, taro root, avocado, sesame, mango gel

SPICY CEASAR SALAD 17

Romaine hearts, parmesan, spicy caper mayo, prosciutto

CHEESE AND CHARCUTERIE 29

Select international cheese, cured meats, and fresh fruits

BACON JAM PRINCESS SCALLOPS 30

Seared scallops, bacon jam, raspberry labneh

Sales tax and your preferred gratuity not included.

—»»» **MAIN COURSE** «««—

SALMON POKE BOWL 29

Wild organic salmon poke, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice
Cooked salmon available

SCORPION BOWL 48

6oz lobster tail, duo of wild organic salmon poke and red tuna, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice

SEARED & SPICY TOFU BOWL 25

Spicy seared tofu, wild purple rice, market fresh vegetable medley

BEEF SHORT RIB 49

8hr braised beef short rib, garlic mashed potato, asparagus, au jus

CHILEAN SEABASS 55

Smoked red beet purée, organic carrot, choy sum, maple soy glaze

TRUFFLE CAPPELLETTI 39

Fresh truffle, ricotta, pumpkin, wild mushroom cream sauce

SWEET THAI CHILLI CHICKEN YAKITORI 35

Sweet Thai chili sauce, pineapple, seasonal vegetables, quinoa, sesame

DON'T BE SHELLFISH PLATTER 105

6 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 3 tiger shrimp

SOLO HAWK 89

22oz dry aged rib steak, lobster mashed potato, roasted Jerusalem artichokes, asparagus, wild mushrooms, Remy Martin XO reduction

THE CHEF'S PLATTER 198

Alaskan king crab, 1lb lobster, 22 oz tomahawk dry aged rib steak, 2 tiger shrimp, 2 seared princess scallops, lobster mashed potato, seasonal vegetables

—»»» **SIDES** «««—

LOBSTER MASHED POTATOES 18

QUÉBEC ASPARAGUS 11

GARLIC & CHIVE MASHED POTATOES 8

ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE 9

SEASONAL VEGETABLES 10

—»»» **DESSERTS** «««—

DECONSTRUCTED BERRY CHEESECAKE 13

Cream cheese parfait style, graham, mixed wild berry coulis

HALF-BAKED GIANT COOKIE 14

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

PATRON XO TIRAMISU 14

Patron XO coffee liqueur, whipped mascarpone, pistachio, savoiardi

DOUBLE CARAMEL CHEESECAKE 12

Walnuts, carrot cake, in-house caramel ganache

Sales tax and your preferred gratuity not included.



MENU

ENTRÉES

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Demi-douzaine **24** douzaine **40**

SASHIMI LUMINEUX D'HIROSHIMA 29

Saumon king bio, pétoncle princesse, thon rouge

TARTARE DE BOEUF 28

Filet mignon, cornichon, sambal olek, worcestershire, ciboulette

BORD'ELLE CEVICHE 24

Pétoncle princesse, huîtres, radis, poire, coriandre, piment calabrese

SALADE DE BURATTA 19

Buratta fouettée, pêches grillées, légumes du marché, amandes, vinaigrette à l'ail noir

COCKTAIL DE CREVETTES 22

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

TATAKI DE BOEUF 19

Oignons verts, pousses, ponzu, poussière de ramen

TARTARE DE SAUMON 25

Saumon king bio, racine de taro, avocat, sésame, gelée de mangue

SALADE DE CÉSAR ÉPICÉE 17

Coeurs de Romaine, parmesan, mayo aux câpres épicées, prosciutto

FROMAGE ET CHARCUTERIE 29

Sélection de fromages du monde, charcuteries et fruits frais

PÉTONCLES PRINCESSES À LA CONFITURE DE BACON 30

Pétoncles poêlés, confiture de bacon, labneh à la framboise

Les taxes et le service ne sont pas inclus

PLATS PRINCIPAUX

BOL DE POKE AU SAUMON 29

Saumon king bio, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique
*Saumon cuit disponible sur demande

BOL SCORPION 48

6 oz queue de homard, duo de poke de saumon bio et thon rouge, avocat, edamame, ananas, soja sambal, riz violet biologique

BOL DE TOFU GRILLÉ ÉPICÉ 25

Tofu grillé, riz violet biologique, légumes de saison

SHORT RIB DE BOEUF 49

Braisé 8h, purée de pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus

BAR DE MER DU CHILI 55

Purée de betterave rouge fumée, carottes bio, choy sum, lustre soya érable

CAPPELLETTI À LA TRUFFE 39

Truffe fraîche, ricotta, citrouille, sauce à la crème de champignons sauvages

POULET CHILLI THAI YAKITORI 35

Sauce de chili doux thaïlandais, ananas, légumes de saison, quinoa, sésame

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" 105

6 huîtres, 1lb de homard, crabe d'Alaska, 3 crevettes tigrées

SOLO HAWK 89

Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pdt à l'homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, asperges, champignons sauvages, Remy martin XO réduction

LE PLATEAU DU CHEF 198

Crabe d'Alaska, homard 1lb, entrecôte de boeuf vieilli tomahawk de 22 oz, 2 crevettes tigrées, 2 pétoncles princesse poêlés, purée de pdt à l'homard, légumes de saison

SIDES

PURÉE PDT À L'HOMARD 18

ASPERGES DU QUÉBEC 11

PURÉE PDT À L'AIL ROTI ET CIBOULETTE 8

TOPINAMBOURS RÔTI 9

LÉGUMES SAISONNIERS 10

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE DÉCONSTRUIT AUX BAIES SAUVAGES 13

Parfait de fromage à la crème, coulis de baies sauvages

BISCUIT GÉANT MI-CUIT 14

Biscuit au pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée

TIRAMISU DE PATRON XO 14

Liqueur de café Patron XO, mascarpone fouettée, pistache, savoirdi

GÂTEAU AU CARAMEL À DOUBLE COUCHE 12

Ganache maison au caramel, noix, fromage à la crème

Les taxes et le service ne sont pas inclus