



MAIN MENU

APPETIZERS

FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette
Half-dozen **24** Dozen **40**

HIROSHIMA SASHIMI DUO 29

Organic king salmon, bluefin tuna, wasabi sauce

TRUFFLE BEEF TARTARE 28

Filet mignon, smoked pepper truffle mayo, sambal olek, gherkin, chives

SCALLOP CEVICHE 24

Princess scallop, strawberry, micro cilantro, jalepeño, oyster

MOZZARELLA DI BUFALA 23

Québec buffalo mozzarella, blood orange, heirloom tomato, prosciutto di parma, black garlic splatter

VEGAN TARTARE 18

Wild mushroom brunoise, roasted eggplant, chives, Thai basil

SUMMER SALAD 19

Greenhouse arugula, asian pear, strawberries, shaved gruyère, elderberry vinaigrette, crispy taro

SHRIMP COCKTAIL 22

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

BEEF TATAKI 19

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

WILD SALMON TARTARE 25

Irish line caught organic salmon, taro root, avocado, sesame, cucumber

SPICY CEASAR SALAD 18

Romaine hearts, parmesan, spicy caper mayo, prosciutto

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD 29

Select international cheese, cured meats, and fresh fruits

Sales tax and your preferred gratuity not included.

—»»» **MAIN COURSE** «««—

WILD SALMON POKE BOWL 29

Irish line caught organic salmon, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice
Cooked salmon available

SCORPION BOWL 48

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

BEEF SHORT RIB 49

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

KING CRAB RAVIOLI 40

Alaskan king crab, ricotta, capers, greenhouse tomatoes, white wine

CHILEAN SEABASS 55

Roasted beet and eggplant purée, organic carrot, choy sum, maple soy glaze

ROASTED TOFU BOWL 25

Oven roasted tofu, wild purple rice, market fresh vegetable medley

COCOA CAPPELLETTI 33

Ricotta, marinated black truffle, pumpkin, wild mushroom cream sauce

SWEET THAI CHILI CHICKEN 35

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

DON'T BE SHELLFISH PLATTER 105

6 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab legs, 2 tiger shrimps

SOLO HAWK 89

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

THE CHEF'S PLATTER 198

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

—»»» **SIDES** «««—

GRILLED CIABATTA BREAD 5

LOBSTER MASHED POTATOES 18

QUÉBEC ASPARAGUS 11

GARLIC & CHIVE MASHED POTATOES 8

ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE 9

SEASONAL VEGETABLES 10

—»»» **DESSERTS** «««—

DOUBLE CARAMEL CHEESECAKE 12

Roasted walnuts, carrot cake, caramel ganache

DECONSTRUCTED BERRY CHEESECAKE 13

Cream cheese parfait style, graham, mixed wild berry coulis

DULCE DE LECHE S'MORES BROWNIE 14

Toasted marshmallow, cocoa brownie, mango mascarpone, caramel confit

HALF-BAKED GIANT COOKIE 14

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

Sales tax and your preferred gratuity not included.



MENU

ENTRÉES

HUÎTRES FRAICHES DU MARCHÉ

Servies avec mignonette de vinaigre de vin rouge et prosecco
Demi-douzaine **24** Douzaine **40**

DUO DE SASHIMI D'HIROSHIMA 29

Saumon irlandais biologique pêché à la ligne, thon "bluefin", sauce wasabi

TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE 28

Filet mignon, mayonnaise à la truffe et au poivre fumé, sambal olek, petit cornichon, ciboulette

BORD'ELLE CEVICHE 24

Pétoncles princesses, fraises, micro-pousses de coriandre, jalapeno, huître fraîche

MOZZARELLA DI BUFALA 23

Fromage bufala du Québec, oranges sanguines, tomates ancestrales, prosciutto, vinaigrette à l'ail noir

TARTARE VÉGÉTALIEN 18

Champignons sauvages façon brunoise, aubergines rôties, ciboulettes, basilic thaïlandais

SALADE D'ÉTÉ 19

Roquette de serre, poire asiatique, fraises, pétales de gruyère, vinaigrette de cassis, taro croustillant

COCKTAIL DE CREVETTES 22

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

TATAKI DE BOEUF 19

Filet de bœuf, oignons verts, pousses, ponzu, poussière de ramen

TARTARE DE SAUMON SAUVAGE 25

Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, racine de taro, avocat, sésame, concombre

SALADE DE CÉSAR ÉPICÉE 18

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

FROMAGE ET CHARCUTERIE 29

Sélection de fromages du monde, charcuteries et fruits frais

Les taxes et le service ne sont pas inclus

PLATS PRINCIPAUX

BOL DE POKE AU SAUMON SAUVAGE 29

Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique
*Saumon cuit disponible sur demande

BOL SCORPION 48

Queue de homard de 6oz, duo de poke de saumon biologique et thon "bluefin", avocat, edamame, ananas, soja sambal, riz violet biologique

SHORT RIB DE BOEUF 49

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

RAVIOLIS DE CRABE ROYAL D'ALASKA 40

Crabe royal d'alaska, ricotta, capres, tomates de serre, vin blanc

BAR DE MER DU CHILI 55

Purée de betteraves et d'aubergines rôties, carottes biologiques, choy sum, sauce lustrée soya érable

BOL DE TOFU GRILLÉ 25

Tofu grillé, riz violet biologique, légumes de saison

CAPPELLETTI AU CACAO 33

Truffe noire marinée, ricotta, citrouille, sauce à la crème et champignons sauvages

POULET CHILI THAI 35

Sauce au 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 royal d'Alaska, 2 crevettes tigrées

SOLO HAWK 89

Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pomme de terre au homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, asperges, champignons sauvages, réduction de cognac rémy martin XO

LE PLATEAU DU CHEF 198

Crabe royal d'Alaska, homard 1lb, entrecôte de boeuf vieilli tomahawk de 22 oz, 2 crevettes tigrées, purée de pomme de terre au homard, légumes de saison, réduction de cognac rémy XO

A CÔTÉS

PAIN CIABATTA GRILLÉ 5

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 ET CAMEL À DOUBLE ÉTAGE 12

Pacanes rôties, gâteau au carotte, ganache au caramel

GÂTEAU AU FROMAGE DÉCONSTRUIT AUX BAIES SAUVAGES 13

Parfait de fromage à la crème, coulis de baies sauvages

BROWNIE À LA GUIMAUVE GRILLÉE ET CAMEL CONFIT 14

Guimauve grillée, brownie au cacao, mascarpone à la mangue, caramel confit

BISCUIT GÉANT MI-CUIT 14

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

Les taxes et le service ne sont pas inclus