

## TABLE D'HÔTE 63\$

### APPETIZER

*Choice of one*

#### WILD SALMON TARTARE

Line caught organic salmon, taro root, avocado, sesame, cucumber  
\*Vegan option available

#### SPICY CEASAR SALAD

Romaine hearts, parmesan, spicy caper mayo, prosciutto

#### BEEF TATAKI

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

#### MOZZARELLA DI BUFALA

Québec buffalo mozzarella, greenhouse arugula, tomatoes, prosciutto, black garlic splatter

### MAIN COURSE

*Choice of one*

#### ORGANIC SALMON POKE BOWL

Line caught wild salmon poke, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice  
*Cooked salmon available / Tofu option available*

#### COCOA CAPPELLETTI

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

#### SWEET THAI CHILI CHICKEN

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

#### BEEF SHORT RIB

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

### UPGRADES

*Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge*

#### BRAISED BEEF RAVIOLI +19

Ricotta stuffed ravioli, roasted cherry tomatoes, braised beef marsala sauce

#### SCORPION BOWL +25

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

#### SOLO HAWK +44

22oz dry aged rib steak, lobster mashed potato, Jerusalem artichokes, asparagus, wild mushrooms

#### DON'T BE SHELLFISH PLATTER +37

6 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 2 tiger shrimp

### DESSERT CHEF'S CHOICE

## TABLE D'HÔTE \$63

### ENTRÉE

*Choix de*

#### TARTARE DE SAUMON

Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, chips de taro, avocat, sésame, concombre  
\*Option végétalienne disponible sur demande

#### SALADE DE CÉSAR ÉPICÉE

Coeurs de Romaine, parmesan, mayonnaise aux câpres épicée, prosciutto

#### TATAKI DE BOEUF

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

#### MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella di bufala du Québec, roquette de serre, tomates ancestrales, prosciutto, éclaboussures d'ail noir

### REPAS PRINCIPAL

*Choix de*

#### BOL DE POKE AU SAUMON

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

#### CAPPELLETTI AU CACAO

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

#### POULET CHILI THAI

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

#### SHORT RIB DE BOEUF

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

### SUPLÉMENTS

*Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premium à montant supplémentaire*

#### RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ +19

Raviolis farcis à la ricotta, tomates cerises rôties, sauce bœuf braisé à la marsala

#### BOL SCORPION +25

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

#### SOLO HAWK +44

Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pomme de terre au homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, asperges

#### LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" +37

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

### DESSERT

SÉLECTION DU CHEF