



MAIN MENU

APPETIZERS

FRESH MARKET OYSTERS

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

SCALLOP CEVICHE 24

Princess scallop, strawberry, micro cilantro, jalapeño

MOZZARELLA DI BUFALA 23

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

VEGAN TARTARE 18

Wild mushroom brunoise, roasted eggplant, chives, Thai basil

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

COCOA CAPPELLETTI 33

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

BEEF SHORT RIB 49

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

ROASTED TOFU BOWL 25

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

BRAISED BEEF RAVIOLI 40

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

SWEET THAI CHILI CHICKEN 35

Sweet Thai chili sauce, seasonal vegetables, quinoa, sesame

DON'T BE SHELLFISH PLATTER 105

6 oysters, 1lb 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

HALF-BAKED GIANT COOKIE 14

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

Sales tax and your preferred gratuity not included.



MENU

ENTRÉES

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Demi-douzaine 24 douzaine 40

BORD'ELLE CEVICHE 24

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

MOZZARELLA DI BUFALA 23

Mozzarella di bufala du Québec, roquette, tomates, prosciutto, vinaigrette à l'ail noir

TARTARE VÉGÉTALIEN 18

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

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 épicée, 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, soya sambal, riz violet biologique

CAPPELLETTI AU CACAO 33

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

SHORT RIB DE BOEUF 49

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

BOL DE TOFU GRILLÉ 25

Tofu grillé, riz violet biologique, légumes de saison

RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ 40

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

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, 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 Martin 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

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