

## ENTRÉES



### HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant

Demi-douzaine 26  
Douzaine 40

### BURRATA & BETTERAVES

Burrata italienne, betteraves rouges, chicorée, crumble de pistaches, vin rouge

### TARTARE AUX CHAMPIGNONS

Brunoise aux champignons sauvages, soya épicé, aubergines rôties, betteraves, ciboulette

### SLIDERS À LA FRANÇAISE

Bœuf braisé, oignons caramélisés, mozzarella, au jus

### COCKTAIL DE CREVETTES

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

### TARTARE DE BOEUF

Bœuf Canadien AAA, pâte de chili, cornichons, échalotes française, zeste de citron

### CEVICHE DE HOMARD

1lbs de homard de l'Atlantique, oignon rouge, tobiko, tomate, ponzu

### TATAKI DE THON

Tataki de thon rouge, sésame, mangue, ponzu, mayonnaise au wasabi

### SALADE CÉSAR AU YUZU

Cœurs de romaine, prosciutto croustillant, parmesan, croûtons briochés, aneth, yuzu

### TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ

Saumon bio, sauce soya épicé, sésame, avocat, tobiko

## APPETIZERS

### FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

Half dozen  
Full dozen

### BURRATA & BEETS

Italian burrata, red beets, chicory, pistachio crumble, red wine

### MUSHROOM TARTARE

Wild mushroom brunoise, spicy soy, roasted eggplant, red beets, chives

### FRENCH DIP SLIDERS

Braised beef, caramelized onions, mozzarella, au jus

### SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

### BEEF TARTARE

AAA Canadian beef, chilli paste, gherkin, French shallot, lemon zest

### LOBSTER CEVICHE

1lbs Atlantic lobster, red onion, tobiko, tomato, ponzu yuzu

### TUNA TATAKI

Red tuna tataki, sesame, mango ponzu sauce, wasabi mayo

### YUZU CAESAR SALAD

Baby romaine hearts, crispy prosciutto, parmesan, brioche croutons, dill, yuzu

### SPICY SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko

## LES À CÔTÉS



### PAIN BRIOCHÉ

8

### ASPERGES DU QUÉBEC

15

### PURÉE DE PDT À L'AIL & CIBOULETTE

13

### CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS

15

### LÉGUMES DE SAISON

16

### 1 LB DE HOMARD

59

### PAIN BRIOCHÉ À L'AIL

15

## SIDES

### SWEET BREAD

### QUÉBEC ASPARAGUS

### GARLIC & CHIVE MASHED POTATO

### SAUTÉD MUSHROOMS

### SEASONAL VEGETABLES

### 1 LB ATLANTIC LOBSTER

### BRIOCHE GARLIC BREAD

---

**PLATS PRINCIPAUX****MAIN COURSE**

---

<b>CAVATELLI DE BOEUF BRAISÉ</b> Cavatelli faits à la main, boeuf braisé, rapini, sauce à la crème * Option végétarienne disponible	44	<b>BRAISED BEEF CAVATELLI</b> Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce * Vegetarian option available
<b>CAROTTES RÔTIÉS À L'ÉRABLE</b> Baba ganoush de betteraves, patates douces, courgettes grillées, truffe noire, pignons de pin	32	<b>MAPLE ROASTED CARROTS</b> Beet baba ganoush, sweet potatoes, grilled zucchini, black truffle, pine nuts
<b>SHORT RIB DE BOEUF</b> Braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	54	<b>BEEF SHORT RIB</b> 6hr braised beef rib, garlic mashed potatoes, roasted vegetables, au jus
<b>RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES</b> Burrata, truffe noire, champignons du Québec, sauce crème au jus	39	<b>WILD MUSHROOM RAVIOLI</b> Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce
<b>WAGYU CANADIEN</b> 16 oz contre-filet de wagyu de Bryant Lake Alberta, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	95	<b>CANADIAN WAGYU</b> 16 oz wagyu striploin from Bryant Lake Alberta, garlic mashed potato, grilled asparagus
<b>BAR DU CHILI</b> Loup de mer poêlé 5 oz, purée de betteraves rouges, légumes rôtis, pesto au yuzu	57	<b>CHILEAN SEA BASS</b> Seared 5 oz seabass, red beet mashed potato, roasted vegetables, yuzu pesto
<b>PLATEAU DON'T BE SHELLFISH</b> 6 huîtres, 1lb de homard, 2 crevettes tigrées, crabe des neiges	125	<b>DON'T BE SHELLFISH PLATTER</b> 6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, snow crab
<b>SOLO HAWK</b> 22 oz de faux-filet avec os, purée de pdt, champignons sauvages, asperges, légumes de saison	98	<b>SOLO HAWK</b> 22 oz bone-in ribeye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables
<b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 16 oz contre-filet wagyu de Bryant Lake Alberta, 3 crevettes tigrées, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	121	<b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 16 oz wagyu striploin from Bryant Lake Alberta, 3 Tiger shrimp, garlic mashed potato, grilled asparagus

---

---

**PLATEAU DU CHEF**

1 lb de homard, crabe des neiges, tomahawk de 22 oz,  
4 crevettes tigrées, purée de pdt à l'ail, légumes de saison

265

**THE CHEF'S PLATTER**

1 lb lobster, 22 oz tomahawk, 4 tiger shrimp, snow crab,  
garlic mashed potatoes, seasonal vegetables

---

---

---

**DESSERTS****DESSERTS**

---

<b>BISCUIT MI-CUIT GÉANT</b> Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée	15	<b>HALF-BAKED GIANT COOKIE</b> Chocolate chip cookie topped with home made crème brûlée ice cream
<b>CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC</b> Chocolat blanc au four, biscuit chai miêté, gelée d'abricot	14	<b>WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE</b> Roasted white chocolate, chai cookie crumble with our house apricot jam
<b>CHEESECAKE ROSE AUX FRAMBOISES</b> Glaçage brillant rose, fromage à la crème à la framboise, biscuit au beurre	12	<b>PINK RASPBERRY CHEESECAKE</b> Butter cookie, raspberry cream cheese topped with sweet pink mirror glaze