

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 26
Full dozen 40

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 POMMES DE TERRE 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

SAUTÉED MUSHROOMS

SEASONAL VEGETABLES

1 LB ATLANTIC LOBSTER

BRIOCHE GARLIC BREAD

PLATS PRINCIPAUX**MAIN COURSE**



CAVATELLI DE BOEUF BRAISÉ Cavatelli faits à la main, bœuf braisé, rapini, sauce à la crème * Option végétarienne disponible	44	BRAISED BEEF CAVATELLI Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce * Vegetarian option available
CAROTTES RÔTIÉS À L'ÉRABLE Baba ganoush de betteraves, patates douces, courgettes grillées, truffe noire, pignons de pin	32	MAPLE ROASTED CARROTS Beet baba ganoush, sweet potatoes, grilled zucchini, black truffle, pine nuts
SHORT RIB DE BOEUF Braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	54	BEEF SHORT RIB 6hr braised beef rib, garlic mashed potatoes, roasted vegetables, au jus
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES Burrata, truffe noire, champignons du Québec, sauce crème au jus	39	WILD MUSHROOM RAVIOLI Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce
FILET MIGNON DE QUEBEC 6 oz filet mignon, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	79	QUEBEC FILET MIGNON 6 oz filet mignon, garlic mashed potato, grilled asparagus
BAR DU CHILI Loup de mer poêlé 5 oz, purée de betteraves rouges, légumes rôtis, pesto au yuzu	57	CHILEAN SEA BASS Seared 5 oz seabass, red beet mashed potato, roasted vegetables, yuzu pesto
PLATEAU DON'T BE SHELLFISH 6 huîtres, 1lb de homard, 2 crevettes tigrées, crabe des neiges	125	DON'T BE SHELLFISH PLATTER 6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, snow crab
SOLO HAWK 22 oz de faux-filet avec os, purée pommes de terre, champignons sauvages, asperges, légumes de saison	98	SOLO HAWK 22 oz bone-in ribeye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables
BORD'ELLE SURF & TURF 6 oz filet mignon, 3 crevettes tigrées, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	105	BORD'ELLE SURF & TURF 6 oz filet mignon, 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 pommes de terre 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**



BISCUIT MI-CUIT GÉANT Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée	15	HALF-BAKED GIANT COOKIE Chocolate chip cookie topped with home made crème brûlée ice cream
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC Chocolat blanc au four, biscuit chai miêté, gelée d'abricot	14	WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE Roasted white chocolate, chai cookie crumble with our house apricot jam
GÂTEAUX AU FROMAGE ET CAMEL ROYALE Glaçage miroir bleu et or, gâteaux au fromage classique, centre caramel salé	13	ROYAL CARAMEL CHEESECAKE Blue & gold mirror glaze, classic cheesecake, salted caramel center