

ENTRÉES



HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette

Demi-douzaine 26
Douzaine 40

BURRATA

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache, mélange printanier, vinaigre balsamique

TARTARE VEGAN

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

SLIDERS À LA FRANÇAISE

Bœuf braisé, oignons caramélisés, cheddar vieilli, 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

CRUDO DE PETONCLES

Vinaigre de riz, yuzu, sambal, gel de mangue, mousse de coco

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 Patron tequila & grilled pear mignonette

Half dozen
Full dozen

BURRATA

Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto, spring mix, balsamic

VEGAN TARTARE

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

FRENCH DIP SLIDERS

Braised beef, caramelized onions, aged cheddar, au jus

SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

BEEF TARTARE

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

SCALLOP CRUDO

Rice vinegar, yuzu, sambal, mango gel, coconut foam

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
SALADE D'ÉTÉ Legumes grillée, noix rôti, fromage de chèvre, vinaigrette à ponzu	31	SUMMER SALAD Grilled vegetables, roasted nuts, goat cheese, ponzu vinaigrette
PIEVRE GRILLÉE Pieuvre Marocainne, salade de fenouil & carottes, tapenade de kalamata, feta, coriandre	41	GRILLED OCTOPUS Morroccain octopus, fennel & carrot salad, kalamata tapenade, feta, cilantro
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 potato, roasted vegetables, au jus
RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE Burrata, truffe noire, champignons du Québec, sauce crème au jus	39	TRUFFLE & BURRATA 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, pomme de terre fingerling	79	QUEBEC FILET MIGNON 6 oz filet mignon, fingerling potato, grilled asparagus ,garlic mashed potato
BAR DU CHILI Bar du Chili 5 oz, purée de céleri-rave, rapini à l'ail épicé, beurre blanc	57	CHILEAN SEA BASS Seared 5 oz seabass, celeriac puree, spicy garlic rapini, beurre blanc
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

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 maison au nutella	15	HALF-BAKED GIANT COOKIE Chocolate chip cookie topped with homemade nutella ice cream
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC Chocolat blanc au four, biscuit chai miété, 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 CAMEL CHEESECAKE Blue & gold mirror glaze, classic cheesecake, salted caramel center