

ENTRÉES



APPETIZERS

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servi avec une mignonette au vin

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 LOUP DE MER

Leche de tigre, jalepeno, concombre

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

FRESH MARKET OYSTERS

Served with a spiced wine mignonette

Half dozen 26
Full dozen 40

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

SEABASS CRUDO

Leche de tigre, jalepeno, cucumber

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



SIDES

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

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'HIVER
Radicchio, romaine, coeurs d'artichauts grillés,
betteraves rouges, vinaigrette miso

31

WINTER SALAD
Radicchio, baby romaine, grilled artichoke hearts,
red beets , miso dressing

PIEUVRE GRILLÉE
Tahini noir, graines de grenade marinées, bok choy

41

GRILLED OCTOPUS
Black tahini, pickled pomegranate seeds, bok choy

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
Purée de pois au menthe, salicorne, beurre blanc de betterave rouge

57

CHILEAN SEA BASS
Mint pea purée, salicorne, red beet beurre blanc

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH
6 huîtres, 1lb de homard, 2 crevettes tigrées, tataki de thon

125

DON'T BE SHELLFISH PLATTER
6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, tuna tataki

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, short rib de boeuf, 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, beef short rib,
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 miêté,
gelée d'abricot

14

WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE
Roasted white chocolate, chai cookie crumble
with our house apricot jam

GÂTEAUX AU FROMAGE ET CARAMEL 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