
ENTRÉES**APPETIZERS**

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servi avec une mignonette au vin épicé

Demi-douzaine 26
Douzaine 40**BURRATA**

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache

TARTARE VEGANChampignons 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 BOEUFBœuf Angus, pâte de chili, cornichons,
échalotes française, zeste de citron**TATAKI DE THON**Tataki de thon Bluefin, sésame,
sauce ponzu à la mangue 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

VEGAN TARTAREWild mushroom, 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 TARTAREAngus beef, chilli paste, gherkin,
French shallot, lemon zest**TUNA TATAKI**Bluefin tuna tataki, sesame,
mango ponzu sauce, wasabi mayo**YUZU CAESAR SALAD**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

SWEET BREAD**ASPERGES DU QUÉBEC**

15

QUÉBEC ASPARAGUS**PURÉE POMMES DE TERRE À L'AIL & CIBOULETTE**

13

GARLIC & CHIVE MASHED POTATO**CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS**

15

SAUTÉED MUSHROOMS**LÉGUMES DE SAISON**

16

SEASONAL VEGETABLES**1 LB DE HOMARD**

59

1 LB ATLANTIC LOBSTER**PAIN BRIOCHÉ À L'AIL**

15

BRIOCHE GARLIC BREAD

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE

CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ Cavatelli artisanal, bœuf braisé, rapini, sauce au crème * Option végétarienne disponible	44	BRAISED BEEF CAVATELLI Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce * Vegetarian option available
SHORT RIB DE BOEUF Boeuf braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	54	BEEF SHORT RIB 6hr braised beef, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus
RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE Burrata, truffe noire, champignons sauvages du Québec, sauce crème au jus	39	TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce
FILET MIGNON DU QUÉBEC Filet mignon 6 oz, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées, pomme de terre 'fingerling'	59	QUÉBEC FILET MIGNON 6 oz filet mignon, fingerling potato, grilled asparagus, garlic mashed potato
BAR DU CHILI Miso, purée de pois, bok choy, beurre blanc de betterave rouge	57	CHILEAN SEA BASS Miso, pea purée, bok choy, 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, légumes de saison	98	SOLO HAWK 22 oz bone-in ribsteak, garlic mashed potato, seasonal vegetables
BORD'ELLE SURF & TURF 6 oz filet mignon, 3 crevettes tigrées, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	77	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

THE CHEF'S PLATTER

1 lb lobster, 22 oz tomahawk, 4 tiger shrimp,
beef short rib, garlic mashed potatoes, seasonal vegetables

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC Chocolat blanc au four, biscuit chai 'crumble', 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
BISCUIT MI-CUIT GÉANT Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée maison	15	HALF-BAKED GIANT COOKIE Chocolate chip cookie topped with homemade ice cream