

---

**ENTRÉES****APPETIZERS**

---

**HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ**

Servi avec une mignonette au melon d'eau

Demi-douzaine 26  
Douzaine 40**BURRATA** 25

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache

**TARTARE VEGAN** 24Champignons sauvages, soya épicé,  
aubergines rôties, betteraves, ciboulette**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES** 35

Côtelettes d'agneau marinée à l'érable épicée

**SLIDERS À LA FRANÇAISE** 31

Bœuf braisé, oignons caramélisés, cheddar vieilli, au jus

**SALADE D'ÉTÉ** 29

Melon, noix sucrées, yogurt au citron, laitue

**GUEDILLE AU HOMARD** 34

Homard, crevettes, salsa verde, mayo au yuzu

**CRUDO AU SAUMON** 25

Sashimi de saumon, marinade aux mûres et au citron

**COCKTAIL DE CREVETTES** 26

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

**TARTARE DE FILET MIGNON** 28Filet mignon, pâte de chili, haricots marinés,  
échalotes Française, zeste de citron**TATAKI DE THON** 32Tataki de thon Bluefin, cajun, sauce ponzu  
à la mangue mayonnaise au wasabi**SALADE CÉSAR AU YUZU** 25Cœurs de romaine, prosciutto croustillant,  
parmesan, croûtons briochés, aneth, yuzu**TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ** 27

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

**FRESH MARKET OYSTERS**

Served with a sparkling watermelon mignonette

Half dozen  
Full dozen**BURRATA**

Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto

**VEGAN TARTARE**Wild mushroom, spicy soy,  
roasted eggplant, red beets, chives**GRILLED LAMB CHOPS**

Lamb chops in a maple chilli marinade

**FRENCH DIP SLIDERS**

Braised beef, caramelized onions, aged cheddar, au jus

**SUMMER SALAD**

Melon, candied walnuts, lemon yogurt, baby gem lettuce

**LOBSTER ROLL**

Lobster, shrimp, salsa verde, yuzu mayo

**SALMON CRUDO**

Salmon sashimi, blackberry &amp; lemon marinade

**SHRIMP COCKTAIL**

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

**FILET MIGNON BEEF TARTARE**Filet mignon, chilli paste, pickled beans,  
French shallots, lemon zest**TUNA TATAKI**Bluefin tuna tataki, cajun, 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 AU LEVAIN** 8**SOUR DOUGH****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**

---

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

---



<b>CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ</b> Cavatelli artisanal, bœuf braisé, rapini, sauce au crème * Option végétarienne disponible	<b>44</b>	<b>BRAISED BEEF CAVATELLI</b> Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce * Vegetarian option available
<b>SHORT RIB DE BOEUF</b> Bouef braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	<b>54</b>	<b>BEEF SHORT RIB</b> 6hr braised beef, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus
<b>RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE</b> Burrata, truffe noire, champignons sauvages du Québec, sauce crème au jus	<b>39</b>	<b>TRUFFLE &amp; BURRATA RAVIOLI</b> Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce
<b>FILET MIGNON DU QUÉBEC</b> Filet mignon 6 oz, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées, pomme de terre 'fingerling'	<b>61</b>	<b>QUÉBEC FILET MIGNON</b> 6 oz filet mignon, fingerling potato, grilled asparagus, garlic mashed potato
<b>BAR DU CHILI</b> Crème de poireau bok choy, purée au carottes	<b>57</b>	<b>CHILEAN SEA BASS</b> Cream of leek, bok choy, carrot purée
<b>PLATEAU DON'T BE SHELLFISH</b> 6 huîtres, 1livre de homard, crab de neiges, 2 crevettes tigrées, tataki de thon	<b>125</b>	<b>DON'T BE SHELLFISH PLATTER</b> 6 oysters, 1 lb lobster, snow crab, 2 tiger shrimp, tuna tataki
<b>FAUX-FILET AU ANGUS NOIRE</b> 16 oz de faux-filet, purée pommes de terre, légumes de saison	<b>75</b>	<b>BLACK ANGUS RIB EYE</b> 16 oz rib eye, garlic mashed potato, seasonal vegetables
<b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 6 oz filet mignon, 3 crevettes tigrées, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	<b>79</b>	<b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 6 oz filet mignon, 3 Tiger shrimp, garlic mashed potato, grilled asparagus



<b>PLATEAU DU CHEF</b> 1 lb de homard, short rib de boeuf, 16 oz de faux-filet, 4 côtelettes d'agneau, 4 crevettes tigrées, purée pommes de terre à l'ail, légumes de saison	<b>250</b>	<b>THE CHEF'S PLATTER</b> 1 lb lobster, 16 oz prime rib eye, 4 tiger shrimp, 4 grilled lamb chops, beef short rib, garlic mashed potatoes, seasonal vegetables
---	------------	---

---

---



---

**DESSERTS****DESSERTS**

---



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