



## MENU PLATINE

Diner à 4 services

### APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crustini
HUÎTRES FRAÎCHES sur écaïlles	½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette
HUÎTRES ROCKEFELLER (4)	Épinards sautés, champignons, sauce Mornay
TATAKI DE THON	Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aioli au wasabi, sauce Ponzu
GÂTEAU DE CRABE	Sauce à moutarde ancienne
PIEUVRE GRILLÉS	Oignons rouges, câpres, origan
CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE	Roquette, copeaux Parmigiano Reggiano, huile de truffe

### SALADE

(Sélectionnez deux items)

CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison
" QUARTIER" DE LAITUE ICEBERG	Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, ciboulette, croûtons à l'ail
L'ALIKI	Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, fromage Feta du baril, huile d'olive vierge

### PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

ENTRECÔTE 18oz	Entrecôte sans Os; choix de pomme de terre
FILET MIGNON BRULÉ	Filet Mignon de 8oz enveloppé de prosciutto, garni de fromage Brie, purée de pommes de terre à l'ail, réduction de Porto-veau
FILET MIGNON 12oz	Purée de pommes de terre à l'ail, réduction de Porto-veau
THON EN CROÛTE AU SÉSAME	Riz panko croustillant, wakamé, gingembre, aioli au wasabi, sauce Ponzu, échalotes
BAR DU CHILI	Poêlé, herbes fraîches, estragon, vin blanc et servi sur pommes de terre fingerling, fenouil, oignons Cipollini, tomates cerises
FLÉTAN	Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, asperges et carottes

### DESSERT

Pâtisserie dessert du Chef  
Soufflé au chocolat & crème glace a la vanille

### BREUVAGE

Espresso | Caffè Americano

**\$115**

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur les aliments et boissons **non inclus**

#### Pasta Course

- Penne pomodoro : 10\$
- Ravioli d'homard : 15\$

\*Canapés disponibles sur demande