

BAR CRU sur glace

HUÎTRES FRAÎCHES sur écailles

Huîtres "Cocktail"4\$ pc
Huîtres Premium.....½ dz | 30douzaine | 58

CAVIAR DE OSCIETRA

30gr.....150 50gr.....235
(Blinis, blancs et jaune d'oeufs, persil, échalotes, crème fraîche)

PATTES DE CRABE KING D'ALASKA PM
COCKTAIL DE CREVETTES u6 | 8, sauce cocktail-mangues 12pc
GRAVLAX DE SAUMON SÉCHÉ | Saumon séché maison avec sel, 23
sucre et aneth; sauce moutarde-aneth
TATAKI DE THON ALBACORE 27
Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aïoli au wasabi, échalotes
CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE 25
Roquette, copeaux Parmigiano Reggiano, réduction balsamique

TARTARES

(Tous nos tartares sont hachés à la main)

SAUMON | Carpaccio de pommes, avocats, crostini 21| 38
THON | Avocats, graines de sésame, sauce Ponzu, crostini 23| 42
BOEUF | Filet Mignon, oeuf de caille, crostini 25 | 46

PLATEAU DE CRUSTACÉS

(4 u6/8-Crevettes, 1¼ lb de homard, 1dz Huîtres) 165

ENTRÉES

PIEVRE GRILLÉES | Oignons rouges, câpres, origan 34
PÉTONCLES ENROULÉS DE BACON 27
Purée de chou-fleur, sirop d'érable du Québec
CALMARS FRITS | Aïoli à la truffe épicée 25
HUÎTRES ROCKEFELLER (4) 28
Épinards, champignons, échalots, Pernod, sauce Mornay
GÂTEAU DE CRABE (2) | Sauce à la moutarde ancienne 28
DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF 21
Réduction de veau infusée à l'huile de sésame, sauce Ponzu, graines de sésames, ciboulette
SLIDERS DE WAGYU (3) 25
Fromage Gruyère cheese, truffes noir de Dijon
CARRÉ D'AGNEAU "NZ" "Lollipop" | Fines herbes & l'ail 9pc
OS À MOELLE RÔTI AU THYM (2 pcs) | Confiture au bacon 14
RONDELLES D'OIGNON AU BOURBON & BIÈRE 12
Ketchup balsamique, aïoli aux truffes
MACARONI AU FROMAGE 16
SOUPE BAVARIENNE À L'OIGNON | Fromage Gruyère 10

PLATEAU DE FRUITS DE MER

(½ lb-Calmars, ¼ lb-Pieuvres, 2-u6/8 Crevettes, 2-Pétoncles; épinards sautés) 115

Demandez à votre serveur pour toutes questions!

SALADES

L'ALIKI | Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, 15
origan, fromage Feta, pain grillé, huile d'olive vierge
CÉSAR | Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail 13
QUARTIER DE LAITUE ICEBERG 15
Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, tomates cerises, prosciutto croustillant
MESCLUN | Vinaigrette au miel & balsamic blanc 12
BURRATA | *Disponibilité du marché 28
Tomates de saison, fleur de sel, crostini, réduction balsamique

COUPES DE STEAK

Notre viande de boeuf non désossées USDA a vieilli à sec 28-35 jours dans notre cellier de l'Himalaya à température et d'humidité contrôlée

12OZ **ENTRECÔTE SANS OS** 52
18OZ **ENTRECÔTE** 72
12OZ **CONTRE-FILET NY** 50
16OZ **KANSAS** | CONTRE-FILET AVEC OS 62
8OZ **FILET MIGNON** 54
12OZ **FILET MIGNON** 78
16OZ **FILET MIGNON AVEC OS** | *Disponibilité du produit 85

8OZ **WAGYU AUSTRALIEN, MB 9+** (Contre-filet ou Entrecôte) 115
*Demandez à votre serveur pour les sélections et les disponibilités

COUPES DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER

(Les steaks de grand format sont tranchés et servis sur une planche)

24OZ **COWBOY** | COUPE FRANÇAISE 95
40OZ **TOMAHAWK** 175
32OZ **PORTERHOUSE** 120

Amélioration des steaks !

Queue de Homard 28 2- Crevettes u6/8 24
Os à moelle rôti au thym (2 pcs) 14

HOMARD & POISSONS FRAIS

PM

Nos poissons frais varient entre 1.25 – 3.5lbs

Servis avec légumes, épinards ou légumes sauvage

(Demandez à votre serveur pour la sélection & disponibilité)

CARACTÉRISTIQUES DU CHEF

THON EN CROÛTE AU SÉSAME 52
Galette de riz panko croustillant, wakamé, aïoli au wasabi, gingembre, sauce Ponzu, échalotes
FLÉTAN | Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec 47
pommes de terre rattes, asperges et carottes
RAVIOLI AU HOMARD 42
Ravioli avec tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et brandy, poivrons Madagascar, oignons verts et queue de homard des caraïbes
DRUNK & PROPER 65
Filet et de bœuf mariné au Porto et réduction balsamique; servi avec purée de pommes de terres à l'ail, champignons, fromage de chèvre brûlé
CARRÉ D'AGNEAU (COUPE DOUBLE) 58
En croûte d'herbes, purée de pommes de terres à l'ail, oignons cippolini, réduction de veau au porto
BURGER DE WAGYU 30
Fromage Gruyère, truffe noire de Dijon, frites maison

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

(Amidon)

| | | | |
|----------------------------------|----|---|----|
| Frites | 6 | Épinards à la crème | 12 |
| Purée de pommes de terre à l'ail | 7 | Asperges grillées | 12 |
| Pommes de terre Pont-neuf | 7 | Champignons sauvages | 14 |
| Purée de homard | 25 | Pleurottes grillés | 16 |
| Lentilles | 9 | Épinards sautés | 8 |
| | | Légumes sauvages de saison | 10 |
| | | Choux de Bruxelles, bacon, sirop d'érable du Québec | 12 |
| | | Purée de chou-fleur | 6 |
| | | Brocolini | 8 |
| | | Cornichons | 6 |

(Sauces)

| | |
|----------------------------|---|
| Sauce au poivre | 5 |
| Réduction de veau de Porto | 5 |
| Béarnaise | 6 |

TEMPÉRATURES DE LA VIANDE

| | |
|---|---|
| BLUE CENTRE CRU | MOYEN CHAUD, CENTRE ROSE |
| SAIGNANT FROID, CENTRE ROUGE | MILIEU BIEN CENTRE LÉGÈREMENT ROSE |
| MOYEN RARE TIÈDE, CENTRE ROUGE | BIEN CUIT CHAUD, CENTRE GRIS |

General Manager: Shawn Lamontagne

Executive Chef: Stéphane Dumas