

## BAR CRU sur glace

### HUÎTRES FRAÎCHES sur écaillies

Huîtres "Cocktail" .....4\$ pc  
Huîtres Premium.....½ dz | 32 .....douzaine | 60

### CAVIAR | BELUGA & OSCIETRA

28gr | 50gr  
(Blinis, blancs et jaune d'oeufs, persil, échalotes, crème fraîche)

PM

### PATTES DE CRABE KING D'ALASKA

PM

COCKTAIL DE CREVETTES u6 | 8, sauce cocktail-mangues

12pc

### COCKTAIL DE FRUITS DE MER

42

Huître, pince de homard, ½ queue de homard, crevette u6/8, sauce cocktail

GRAVLAX DE SAUMON SÉCHÉ | Saumon séché maison avec sel,

25

sucre et aneth; sauce moutarde-aneth

### TATAKI DE THON

28

Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aioli au wasabi,

sauce miso-mirin

### CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE

26

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 miso-mirin, crostini

24| 42

BOEUF | Filet mignon, oeuf de caille, crostini

27| 46

### PLATEAU DE CRUSTACÉS

175

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

### ENTRÉES

PIEVRE GRILLÉES | Oignons rouges, câpres, origan

35

### PÉTONCLES & BACON

28

Purée de chou-fleur, sirop d'érable du Québec

CALMARS FRITS | Aioli à la truffe

28

HUÎTRES ROCKEFELLER (4)

32

Épinards, champignons, échalotes, Pernod, sauce Mornay

GÂTEAU DE CRABE (2) | Sauce à la moutarde ancienne

32

DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF

23

Réduction de veau infusée à l'huile de sésame, sauce miso-mirin

graines de sésames, ciboulette

SLIDERS DE WAGYU (3)

25

Fromage Gruyère, Dijon à la truffe noire

CARRÉ D'AGNEAU "NZ" "Lollipop" | Fines herbes & l'ail

9pc

OS À MOELLE RÔTI AU THYM (2 pcs) | Huile de truffe

15

RONDELLES D'OIGNON AU BOURBON & BIÈRE

14

Ketchup balsamique, aioli aux truffes

MACARONI AU FROMAGE

16

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

125

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

Demandez à votre serveur pour toutes questions!

### SALADES

L'ALIKI | Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata,

16

origan, fromage Feta, pain grillé

CÉSAR | Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail

14

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG

16

Vinaigrette Maytag, fromage bleu émiétté, tomates cerises,

prosciutto croustillant

MESCLUN | Vinaigrette au miel & balsamique blanc

13

MÉDITERRANÉENE

14

Laitue infusée avec aneth, concombre, échalottes, l'huile et vinaigre

BURRATA | \*Disponibilité du marché

30

Tomates de saison, fleur de sel, crostini, réduction balsamique

## COUPES DE STEAK

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

12oz	ENTRECÔTE SANS OS	56
18oz	ENTRECÔTE	75
12oz	CONTRE-FILET NY	56
16oz	KANSAS   CONTRE-FILET AVEC OS	70
8oz	FILET MIGNON	56
12oz	FILET MIGNON	78
16oz	FILET MIGNON AVEC OS   *Disponibilité du produit	87

8oz WAGYU AUSTRALIEN, MB 9+ (Contre-filet ou Entrecôte) 125  
\*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	100
40oz	TOMAHAWK	175
32oz	KANSAS   CONTRE-FILET AVEC OS	130
32oz	PORTERHOUSE	130

### Amélioration des steaks !

Queue de homard	30	2- Crevettes u6/8	24
Os à moelle rôti au thym (2 pcs)			15

### HOMARD & POISSONS FRAIS

PM

Nos poissons frais varient entre 1.25 – 3.5lbs

Servis avec légumes, épinards ou légumes sauvages

(Demandez à votre serveur pour la sélection & disponibilité)

### CARACTÉRISTIQUES DU CHEF

THON EN CROÛTE AU SÉSAME	56
Galette de riz panko croustillant, wakamé, aioli au wasabi, gingembre, sauce miso-mirin, échalotes	
FLÉTAN   Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec	48
pommes de terre rattes, asperges et carottes	
RAVIOLI AU HOMARD	45
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	
TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER	56
Tagliatelle, queue de homard, pince de homard, crevette, pétoncle, moules, oignons Français, vin blanc, soupçon d'ail, sauce bisque-tomates	
CARRÉ D'AGNEAU (COUPE DOUBLE)	62
En croûte d'herbes, purée de pommes de terres à l'ail, oignons	
réduction de veau au porto	
CÔTE DE VEAU 12oz	48
Poêlée avec fines herbes, fini au four; asperges, pommes de terre Pont-neuf, beurre Maïte d'hôtel, réduction veau au porto	
BURGER DE WAGYU	32
Fromage Gruyère, Dijon à la truffe noire, frites maison	

### PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

( Amidon )	( Légumes )		
Frites	6	Épinards à la crème	13
Purée de pommes de terre à l'ail	8	Asperges grillées	12
Pommes de terre Pont-neuf	8	Champignons sauvages	15
Purée de homard	26	Pleurottes grillées	18
Lentilles	9	Épinards sautés	9
		Légumes sauvages de saison	10
		Choux de Bruxelles, bacon, sirop d'érable du Québec	12
		Purée de chou-fleur	8
( Sauces )		Broccoli	9
Sauce au poivre	7	Cornichons	6
Réduction de veau de Porto	6		
Béarnaise	8		

### 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

