

BAR CRU sur glace.....

HUÎTRES FRAÎCHES sur écaillés

ATLANTIQUE: Malpeque Choice, Rasberry, Pickle Point, Cocktails, Gooseberry, Lucky Limes, Rising Tide, Wyanno

CAVIAR | BELUGA & OSCIETRA

28gr | 50gr

(Blinis, blancs et jaune d'oeufs, persil, échalottes, crème fraîche)

PATTES DE CRABE KING D'ALASKA

COCKTAIL DE CREVETTES u6/8, sauce cocktail-mangues

CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE

Roquette, copeaux Parmigiano Reggiano, réduction balsamique

CRUDOS

THON "YELLOWFIN" | Vinaigrette aux agrumes, câpres, piment fort, zeste de citron, pousses de fines herbes

SAUMON ÔRA KING

Huile d'olive infusée au ponzu, oignons rouges, aneth, tobikko, tobikko, zeste de citron

TARTARES

SAUMON ÔRA KING | Avocats, crostini

THON "YELLOWFIN" | Avocats, graines de sésame, sauce miso-mirin

BOEUF | Filet mignon 100%, oeuf de caille

PLATEAU DE CRUSTACÉS

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

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

PETIT

(4 Crevettes u6/8, 2 x ½ queues de homard, 2 pinces, 1dz huîtres)

LARGE

(12 Crevettes u6/8 4 x ½ queues de homard, 4 pinces, 1½ dz huîtres)

Demandez à votre serveur pour toutes questions!

ENTRÉES

PIEVRE GRILLÉES | Oignons rouges, câpres, origan

PÉTONCLES & BACON

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

TATAKI DE THON "YELLOWFIN"

Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aioli au wasabi, sauce miso-mirin

DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF

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

CALMARS: Grillés ou Frits

HUÎTRES ROCKEFELLER (4)

Épinards, champignons, échalotes, Pernod, sauce Mornay

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

SLIDERS DE WAGYU (3) | Fromage Gruyère, Dijon à la truffe noire

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

MACARONI AU FROMAGE | Huile de truffe

SOUPE BAVAROISE À L'OIGNON | Fromage Gruyère

PLATEAU DE FRUITS DE MER

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

Demandez à votre serveur pour toutes questions!

SALADES

L'ALIKI | Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, fromage Feta

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

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG

Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, tomates cerises, prosciutto croustillant

BÉBÉ ÉPINARDS ET ROQUETTE

Fromage de chèvre, canneberges séchées, noix de greboble, vinaigrette crémeuse au yaourt miel et citron

BURRATA | *Disponibilité du marché

Tomates de saison, fleur de sel, réduction balsamique

TOUR DE LÉGUMES RÔTIS & QUINOA

Feta fouettée et émiettée, réduction balsamique, pignons de pin

Directeur général: Shawn Lamontagne

Chef exécutif: Stéphane Dumas

Chef pâtissier: Frédéric Mongendre

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

PM	12oz ENTRECÔTE SANS OS	56
	18oz ENTRECÔTE	75
	12oz CONTRE-FILET NY	56
PM	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
-----------------	----	-------------------	----

HOMARD & POISSONS FRAIS

Nos poissons frais varient entre 1.25 – 3.5lbs

Servis avec légumes, épinards ou broccolini

(Demandez à votre serveur pour la sélection & disponibilité)

PM

RECOMMANDATIONS DU CHEF

THON EN CROÛTE AU SÉSAME	56
Galette de riz panko croustillant, wakamé, aioli au wasabi, gingembre, sauce miso-mirin, échalottes	
SAUMON ÔRA KING sans crème, coulis de pois à la menthe et nappé avec fleurs de chou-fleur	52
FLÉTAN Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, asperges et carottes	46
RAVIOLIS AU HOMARD " Le Classique"	48
Ravioli avec tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et brandy, poivrons Madagascar, oignons verts et queue de homard	
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)	65
En croûte d'herbes, purée de pommes de terres à l'ail, oignons cippolini, réduction de veau au Porto	
BURGER DE WAGYU	32
Fromage Gruyère, Dijon à la truffe noire, cornichons, frites maison	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

(Amidon)

Frites	6	Épinards à la crème	12
Purée de pommes de terre à l'ail	8	Asperges grillées	12
Pommes de terre Pont-neuf	7	Champignons sauvages	14
Purée de homard	30	Pleurottes grillées	16

(Légumes)

Épinards sautés	8
Broccolini	8
Choux de Bruxelles, bacon, sirop d'érable du Québec	10
Légumes sauvages de saison	9

(Sauces)

Sauce au poivre	7	Légumes grillées	16
Réduction de veau au Porto	6	Purée de chou-fleur	7
Béarnaise à truffe	8	Cornichons	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

*LES GROUPES DE 6 PERSONNES OU PLUS AURONT UN POURBOIRE DE 18% AJOUTÉ À LA FACTURE