

e18hteen

HORS D'OEUVRES

CRU + FROID

Huitres Fraîches <i>Mignonettes, Sauce Piquante, Agrumes, Raifort</i>	Six . 28 Douze . 52
Cocktail de Crevettes Roses D'argentine <i>Crevettes marinées, Gougères farcies à la mousse de crevettes, Sauce cocktail, Concombre compressé, Raifort, Togarashi, Tuile de riz</i>	25
Tour de Fruits De Mer <i>Huitres, Pattes De Crabe, Crudo De Saison, Cocktail De Crevettes, Homard, Accompagnements De La Maison</i>	Demi . 99 Entière . 185
Caviar d'esturgeon Acadien <i>Chips Et Blinis De Pomme De Terre, Oeuf, Ciboulette, Crème Fraîche.</i>	145
Crudo de Flétan <i>Brodo De Fruit De La Passion Et Coco, Pamplemousse, Tempura Croustillant, Piment Serrano, Gel De Mangue, Radis Croquant, Amaranthe, Oseille</i>	28
Tartare De Boeuf Angus <i>Assaisonné Classiquement ou Épices Adobo, Jaune d'Œuf, Croquant de Pomme de Terre, Crostini</i>	28

SALADES + HORS D'OEUVRES

Salade César <i>Romaine, Chicorée, Épinards, Anchois Blanc, Parmigiano, Crouton</i>	Demi . 19 Entière . 29
Tomate & Burrata <i>Gazpacho De Tomate Et Pastèque, Tomates Anciennes, Vrilles De Céleri, Caviar De Vin. Balsamique Blanc, Truffe, Pepita Épicée, Challah Croustillant</i>	29
Pétoncles de L'Atlantique Poêlés <i>Grenade, Purée De Maïs Sucré, Émulsion De Shishito Noirci, Jeune Maïs Caramélisé, Pangritata Au Bacon, Huile D'oignon Vert</i>	36
Foie Gras du Québec Poêlé <i>Challah Fait Maison, Accompagnements De Saison</i>	38
Poulpe Épicé à la Marocaine <i>Poulpe Aux Épices Phéniciennes, Pomme De Terre, Rattes Confits, Aioli N'duja, Poivrons Marinés, Vrilles D'oignon Vert</i>	29

STEAK + CÔTELETTES

*Tous les steaks viennent avec choix de 2 accompagnements et 1 sauce

BOEUF ANGUS CERTIFIÉ CANADIEN AAA+ <i>Alberta</i>	
Faux-Filet 16onces	78
Filet 7onces	68
Contre-Filet 7onces 14onces	42 64
Carré D'agneau Australien <i>Australia</i>	79

DÎNER POUR 2

*Choix de 3 accompagnements et 2 sauces

Chateaubriand <i>Alberta</i>	130
Coupe du Chef <i>Demandez à votre serveur</i>	MP

Sauce au choix :
Demi glace de madère,
Bordelaise de moelle osseuse,
Poivre vert cognac
Sauce béarnaise
Ajouter du beurre de cowboy +5
Ajouter Croûte au fromage bleu +6

Choix d'accompagnements:
Frites maison, Aioli à l'ail 12
Purée De Pomme De Terre, Fromage, Ail, Yukon Gold 14
Champignons Locaux, Beurre D'échalotes, Oignons Perlés 14
Légumes de Saison, Beurre d'Échalotes, Oignons Perlés 13
À Côté de Salade d'herbes 12 | À Côté de salade César 14

AJOUTS

CREVETTES ROSES D'ARGENTINE GRILLÉES +12 | PÉTONCLES DE MER POÊLÉS + 14
QUEUE DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE +52 | FOIE GRAS DU QUÉBEC POÊLÉ +32

MENU DÉGUSTATION

Menu dégustation 5 plats 140
Création du chef

Accord Vins 88
Jumelé par notre Sommelier

Veuillez prévoir suffisamment de temps pour profiter de l'expérience, le menu n'est disponible que s'il y a des restrictions et des allergies limitées

PLATS PRINCIPAUX

Homard Veracruzana <i>Homard Glacé Au Chili, Bisque De Veracruzana, Spaghettini, Bouquet D'asperges, Amaranthe, Huile De Persil</i>	69	Magret de Canard Mariposa <i>Purée De Pois De Senteur, Pois Au Beurre, Courgette, Couscous, Carottes Anciennes, Poires Compressées À L'érable, Gel De Cerise Aigre, Amarena Agrodolce, Pousses DePois</i>	49
Flétan de l'océan biologique <i>Purée De Carottes Au Miso, Fenouil Poêlé, Fondants De Pommes De Terre, Maïs Caramélisé, Amandes Grillées, Soubise, Tomates Cerises Marinées, Huile De Safran, Basilic</i>	54	Champignon crinière de lion de l'Ontario <i>Risotto À La Noix De Coco Et Au Basilic, Truffe, Mayu, Sauce Crème De Noix De Coco Et De Cajou, Fenouil Tranché, Edamame, Levure Nutritionnelle, Taro Croustillant</i>	44

CHEF EXÉCUTIF DAVID GODSOE