

# e18hteen

## ENTRÉES

### CRU + FROID

**Huîtres** Six . 25 Douze . 48  
Mignonettes + Sauce Piquante + Agrumes + Raifort

**Cocktail De Crevettes Géantes** Six . 25 Douze . 48  
Sauce De Cocktail Au Bourbon + Citron

**Tartare De Thon Albacore** 27  
Avocat + Yuzu + Chips + Nori En Croûte De Tapioca

**Caviar D'esturgeon Acadien** 125  
Croustilles + Oeuf + Ciboulette + Crème Fraîche

**Tour De Fruits De Mer** Demi . 99 Pleine . 185  
Huîtres + Pattes De Crabe + Cru +  
Crevettes + Homard + Accompagnements

**Steak Tartare** 26  
Assaisonné De Façon Classique OU Adobo Piquant +  
Jaune D'oeuf + Crostini

**Gravlax De Saumon** 24  
Saumon Au Gin + Crème De Culture + Huile D'aneth +  
Lavash De Seigle + Œufs De Saumon + Céleri Épaulé +  
Échalote Marinée + Gel De Citron

### SALADS + APÉRITIFS

**César** 22  
Romaine + Pancetta + Anchois Blanc + Parmigiano + Croûton

**Burrata** 26  
Eau De Tomate Pétillante + Tomate Héritage +  
Fraises Du Marché + Olive Émiettée + Pousse De Basilic +  
Huile D'olive Aurelius + Croûton De Levian

**Poulpe Grillé** 28  
Purée De Maïs Soufflé + Relish De Poivrons Rouge + '  
Nduja + Pomme De Terre Confit

**Pétoncles Et Moelle Osseuse** 35  
Gratin De Moelle Osseuse Rôtie + Chimichurri +  
Pétoncles Poêlés + Chips D'ail + Échalote Marinée +  
Persil + Levain Grillé

**Foie Gras Poêlé De La Vallée De L'HUDSON** 34  
Brioche + Accompagnements Saisonnier

**Escargot A La Bourguignonne** Six . 25 Douze . 48  
Beurre De Persil + Croustilles D'ail +  
Grana Padano + Levain Frais Au Four

### STEAKS CÔTELETTES

\*TOUT LES STEAKS INCLUS LE CHOIX  
DE 2 ACCOMPAGNEMENTS ET 1 SAUCE

CHATEAUBRIAND + TOMAHAWK  
3 ACCOMPAGNEMENTS ET 2 SAUCE

**Coupe Du Chef**  
Renseignez-vous Auxprès De Votre Server

**7oz Filet De Angus Reserve**  
Alberta

**12oz Contre-filet De Angus Reserve** 55  
Alberta

**PDM 14oz Faux-filet De Angus Reserve** 70  
Alberta

**Carré D'agneau En Croûte D'herbes** 65  
Australia

**Chateaubriand Pour 2** 125  
Alberta

**45oz Tomahawk  
De Première Qualité Vieille À Sec** 245  
ÉTATS-UNIS

**Choix De Sauce:**  
Demi Glace Au Madère,  
Bordelaise À La Moelle  
Cognac Au Poivre  
Ajouté Sauce Béarnaise 5  
Ajouté Croute Au Fromage Bleu 6

**À Côtés**  
Frites De Pomme De Terre Russet Aioli À L'ail 12  
Mélange De Champignons De "Le Coprin"  
Au Xérès + Oignon Perlé Rôti + Fines Herbes 12  
Légumes Saisonnier Au Beurre À L'échalote + Estragon 12  
Purée De Pomme De Terre 12 | Salade Aux Fines Herbes 12  
À Côté De César 12

### MENU DÉGUSTATION

**5 Services**  
Inspiration Du Chef

135

**Accord Mets Et Ving** 88  
Suggestion Du Sommelier

### PLATS PRINCIPAUX

**Morue Noire Au Miso** 54  
Glaçage Au Saké Et Miso + Consommée De  
Champignons + Taro Frit + Verdure Flétie +  
Champignons Le Coprin + Graines De Moutarde  
Marinées

**Canard De "Mariposa Farms"** 48  
Magret De Canard Fumé + Rillettes De Canard  
Confit + Pilaf D'orge + Agrodolce Aux Mûres +  
Rampe Sauvage & Pesto À La Saugé

**Risotto Aux Champignons  
De "Le Coprin"** 36  
Bouillon De Champignons + Truffe Noire +  
Parmigiano + Ciboulette

**Homard De L'atlantique** PDM  
Homard De L'atlantique Poché Au Beurre + Polenta  
Frit + Béarnaise + Uni + Navet Rôti

CHEF EXÉCUTIF DAVID GODSOE