

# eighteen

## HORS D'OEUVRES

### CRU + FROID

<b>Huîtres Fraîches</b> <i>Accompagnements De La Maison, Agrumes, Raifort</i>	Six . 25 Douze. 48
<b>Huîtres Rockefeller</b> <i>Sauce Vin Blanc &amp; Beurre, Gremolata, Chimichurri, Crème Fraîche, Agrumes</i>	Six . 35 Douze. 66
<b>Cocktail De Crevettes Géantes</b> <i>Sauce Cocktail Au Bourbon, Citron</i>	Six . 25 Douze. 48
<b>Tour De Fruits De Mer</b> <i>Huîtres, Pattes De Crabe, Crudo De Saison, Cocktail De Crevettes, Homard, Accompagnements De La Maison</i>	Demi . 99 Entière . 185
<b>Service De Caviar</b> <i>Chips De Pommes De Terre, Blinis, Oeuf Râpé, Ciboulette, Crème Fraîche, Échalote.</i>	145
<b>Crudo Du Jour</b> <i>Choix de Fruit de mer du Chef, Accompagnements De Saison</i>	28
<b>Steak Tartare</b> <i>Assaisonnement Classique Ou Épicé, Jaune D'oeuf, Chips Maison</i>	28

### SALADES + HORS D'OEUVRES

<b>Salade César</b> <i>Romaine, Bacon, Anchois Blanc, Parmigiano, Croûtons Frits</i>	Demi . 19 Entière . 29
<b>Burrata</b> <i>Mousse de Courge Rôtie, Fruits à Noyau Marinés Sucrés, Amandes Grillées, Perles de Balsamiques Blanches, Tomates Cerise, Huile de Cendre de Romarin, Gastrique de Balsamique.</i>	29
<b>Pétoncles de l'Atlantique Poêlés</b> <i>Sauce Romesco, Topinambours Rôtis, Huile d'échalotes, Amandes Grillées, Maïs Sucré, Raifort râpé</i>	36
<b>Foie Gras Du Québec Poêlé</b> <i>Brioche, Accompagnements De Saison</i>	38
<b>Feuilleté aux Escargots</b> <i>Chausson aux Champignons, Sauce Mornay de Chèvre, Champignons locaux, Épinards Braisés, Estragon, Caviar de Citron</i>	29
<b>Poulpe Grillé</b> <i>Poulpe Aux Épices Phéniciennes, Chermoula À La Menthe, Pois Chiches Rôtis, Aioli 'Nduja, Tomates Boursouflées, Chicorée</i>	29

## STEAK + CÔTELETTES

\*Avec choix de  
2 accompagnements et 1 sauce

<b>Faux-filet De Réserve Angus 14 oz</b> <i>Alberta</i>	74	<b>STEAK POUR 2 PERSONNES</b>	
<b>Filet De Réserve Angus 7 oz</b> <i>Alberta</i>	68	<b>Châteaubriand</b> <i>Alberta</i>	130
<b>Contre-filet De Réserve Angus 12 oz</b> <i>Alberta</i>	59	<b>Coupe Du Chef</b> <i>Demandez À Votre Serveur</i>	PDM
<b>Carré D'agneau Australien</b> <i>Australie</i>	79	*Choix de 3 accompagnements et 2 sauces	

**Sauce au choix :**  
**Bordelaise à la Moelle Osseuse**  
**Sauce au poivre classique**  
**Sauce Béarnaise**  
**Ajouter du beurre de cowboy +5**  
**Ajouter Croûte au fromage bleu +6**

**Choix d'accompagnements:**  
**Frites maison, Aioli à l'ail 12**  
**Pommes de terre Aligot, Parmesan, Yukon Gold 14**  
**Champignons Le Coprin, 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**  
**Ajouter Crevettes grillées 12 | Ajouter Pétoncles Poêlées 14**  
**Ajouter Foie Gras Poêlé 32 | Ajouter Queue de Homard 52**

### MENU DÉGUSTATION

**Menu dégustation 5 plats 140**

**Accord Vins 88**

*Création du chef*

*Jumelé par notre Sommelier*

*Veillez 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

<b>Spaghettini au Homard</b> <i>Roulade de Homard et Pétoncle, Crevette de Matane, Petite Palourdes, Pétoncles de Baie, Sauce aux Câpres Normandes, Huile de Truffe, Chips de Topinambour</i>	PDM	<b>Magret de Canard Mariposa</b> <i>Purée de Carottes, Cassoulet de Haricots Blancs, Endives Braisées, Mostarda de Bleuets, Pangritata de Bacon, Agrodolce de Physalis</i>	48
<b>Morue Charbonnière d'Alaska</b> <i>Rouille Glacée à l'Érable, Bisque de Bouillabaisse, Lentilles Beluga, Fenouil, Huile de Safran, Oignons Verts Frisés</i>	58	<b>Gnocchis à la Parisienne de Courge Poivrée</b> <i>Korma de Courge Poivrée à la Noix de Coco, Champignons Locaux, Edamame, Maïs Sucré, Truffe, Gremolata, Pousses de Pois</i>	39

CHEF EXÉCUTIF DAVID GODSOE