

eighteen

HORS D'OEUVRES

CRU + FROID

Huîtres Fraîches <i>Accompagnements De La Maison, Agrumes, Raifort</i>	Six . 25 Douze. 48
Huîtres Rockefeller <i>Sauce Vin Blanc & Beurre, Gremolata, Chimichurri, Crème Fraîche, Agrumes</i>	Six . 35 Douze. 66
Cocktail De Crevettes Géantes <i>Sauce Cocktail Au Bourbon, Citron</i>	Six . 25 Douze. 48
Tour De Fruits De Mer <i>Huîtres, Pattes De Crabe, Crudo De Saison, Cocktail De Crevettes, Homard, Accompagnements De La Maison</i>	Demi . 99 Entière . 185
Service De Caviar <i>Chips De Pommes De Terre, Blinis, Oeuf Râpé, Ciboulette, Crème Fraîche, Échalote.</i>	145
Crudo Du Jour <i>Choix de Fruit de mer du Chef, Accompagnements De Saison</i>	26
Steak Tartare <i>Assaisonnement Classique Ou Épicé, Jaune D'oeuf, Crostini</i>	28

SALADES + HORS D'OEUVRES

Salade César <i>Romaine, Bacon, Anchois Blanc, Parmigiano, Croûtons Frits</i>	Demi . 19 Entière . 29
Burrata <i>Salsa Verde Italienne, Mélange De Tomates Ancestrales, Verjus De Tomates, Gastrique De Vin De Glace Cab Franc, Pousses De Pois, Maldon Fumé, Basilic</i>	28
Pétoncles de l'Atlantique Poêlés <i>Sauce Romesco, Topinambours Rôtis, Huile d'échalotes, Amandes Grillées, Maïs Sucré, Raifort râpé</i>	36
Foie Gras Du Québec Poêlé <i>Brioche, Accompagnements De Saison</i>	38
Vol Au Vent D'escargots <i>Pâte Feuilletée, Soubise Au Vin Blanc, Émietter Au Fromage De Chèvre, Escargots Braisés, Épinards Flétris, Parmigiano, Mizuna</i>	25
Poulpe Grillé <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

Faux-filet De Réserve Angus 14 oz <i>Alberta</i>	74	STEAK POUR 2 PERSONNES	
Filet De Réserve Angus 7 oz <i>Alberta</i>	68	Châteaubriand <i>Alberta</i>	130
Contre-filet De Réserve Angus 12 oz <i>Alberta</i>	59	Coupe Du Chef <i>Demandez À Votre Serveur</i>	PDM
Carré D'agneau Australien <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 Poêlés 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

Agnolottis au Homard <i>Mousse de Homard & Crevettes Tigrées, Estragon, Sauce Américaine, Tomates Cerises Confites, Huile D'échalotes, Parmesan, Tuile à l'Encre de Seiche</i>	PDM	Canard de Mariposa <i>Sauge & Beurre Rôti, Purée de Chou-Fleur Fumé, Gel de Citron Nigelle, Cassoulet d'Haricots Blancs, Légumes de saison, Mostarda de Fraise, Agrodolce de Cerise de Terre</i>	48
Morue Noire <i>Morue Noire Poêlée, Risotto de Farro & Coco, Radis Brûlé, Purée de pois mange-tout, Beurre Blanc Espuma à la Citronnelle, Asperges de Mer Marinées, Huile aux Herbes</i>	56	Risotto aux Truffes <i>Bouillon d'Oignon Fumé, Champignons le Coprin, Truffe Noire Râpée, Ail Brûlé, Parmigiano, Chips d'Ail, Huile de Truffe, Gremolata</i>	39
Flétan <i>Escabèche de Crevettes & Poulpe, Piments Shishito, Lentilles du Puy mijotées, Asperges Braisées au Beurre, Huile d'Ail et de Persil, Mojo de Coriandre, Cresson.</i>	52	Fettuccines Primavera <i>Légumes Locaux de Saison, Pesto de Roquette, Levure Nutritionnelle, Fromage de Cajou, Échalotes Marinées, Gremolata de Persil, Fines Herbes</i>	33

CHEF EXÉCUTIF DAVID GODSOE