

# e18hteen

18 YORK ST.

## CRU ET FROID

<b>Huîtres de la côte Est</b>	Six. 28 Douze. 52
<i>Mignonettes fait maison, agrumes, raifort</i>	
<b>Cocktail de crevettes roses d'Argentine</b>	25
<i>Crevettes marinées servies avec sauce cocktail, chermoula à l'estragon, sauce ranch au raifort</i>	
<b>Service de caviar d'esturgeon Acadien</b>	145
<i>Servi avec des blinis de pommes de terre et des accompagnements classiques</i>	

<b>Tour de fruits de mer</b>	Demi. 99 Entière. 185
<i>Huîtres de la côte Est, crabe des neiges, crevettes rose d'Argentine, crudo de saison et homard poché au Beurre. Servi avec une sélection de sauces maison et notre beurre au homard</i>	
<b>Tartare de bœuf Angus Canadien</b>	28
<i>Classique ou épicé, servi avec des chips de pommes de terre maison, crostinis et du jaune d'œuf sous vide</i>	

## HORS D'OEUVRES

<b>Salade César</b>	Petite. 19 Large. 29
<i>Romaine, chicorée, épinards, anchois blanc, lardons, parmigiano, croutons</i>	
<b>Quartier de salade</b>	24
<i>Quartier de salade iceberg, sauce ranch au raifort, œuf à la coque, tomates cerises, lardons, poussière de Kalamata, échalotes marinées, fromage bleu émietté, tempura croustillant</i>	
<b>Burrata et betterave</b>	28
<i>Betterave braisée, burrata italienne D.O.P, roquette, figues fraîches, mousseline de betterave, vinaigrette aux pommes, fruits à noyau carbonisés, pepita épicée, Miel Truffé, Mizuna</i>	

<b>Pétoncles de l'Atlantique nord poêlés</b>	36
<i>Mousse de soubise d'oignon, topinambour, caviar de corégone, huile de cerfeuil</i>	

<b>Foie gras du Québec poêlé</b>	38
<i>Servi sur du pain Challah fait maison et accompagnements de saison</i>	

<b>Poulpe grillé</b>	29
<i>Épicé à la phénicienne et légèrement carbonisé, servi avec pommes de terre rattes confites, aioli au piment de Calabre, poivrons marinés et oignons verts</i>	

<b>Bœuf Australien nourri à l'herbe Fermes Pinnacle, Queensland, AUS</b>	80
<i>Faux-filet de 12 onces</i>	

## STEAKS ET CÔTELETTES

Tous les prix incluent un choix de 2 accompagnements et 1 sauce

<b>Bœuf Angus certifié Canadien AAA+ Alberta</b>	
<i>Faux-filet 16 onces</i>	78
<i>Filet mignon de 7 onces</i>	68
<i>Châteaubriand 14 onces</i>	130
<i>Contre-filet 7 onces   14 onces</i>	42   64

<b>Wagyu Australien Fermes Black Opale, Tasmanie AUS</b>	90   180
<i>Contre-filet 6 onces   12 onces</i>	

<b>Agneau Australien nourri à l'herbe Nouvelle-Galles du Sud, Australie</b>	79
<i>Carré d'agneau 14 onces</i>	

## DÎNER POUR 2

<b>Châteaubriand</b> <i>Choix de salade verte ou César pour commencer</i> <i>Choix de 2 accompagnements et 2 sauces</i> 155	<b>Agneau australien nourri à l'herbe</b> <i>Choix de salade verte ou César pour commencer</i> <i>Choix de 2 accompagnements et 2 sauces</i> 165
--	---

## PLATS PRINCIPAUX

<b>Bucatini au homard</b>	69
<i>Queue de homard rôtie, crevettes de Matane, Palourdes blanches, épinards fanés, fenouil mariné, pangritata au bacon fumé, sauce Nantua, huile de persil</i>	
<b>Magret de canard du Québec</b>	49
<i>Purée de Panais, Cassoulet de Haricots Blancs, Rapini, Cerises de Terre Marinées, Sauce Robert</i>	

<b>Morue noire glacée au miso</b>	54
<i>Allium fermenté, lentilles du Puy, Jeune Bok Choy de l'Ontario, Broccolini, Purée de Rutabaga, Oignons verts, Croustilles de topinambour</i>	

<b>Risotto aux champignons crinière de Lion</b>	44
<i>Champignon crinière de lion glacé au Mayu et à la truffe, Brodo d'ail brûlé, Champignon Maitaké, Grana Padano, Amarante soufflée</i>	

## MENU DÉGUSTATION

Menu Dégustation 5 Plats 140

*Créations du Chef*

Accords Vins 88

*Jumelées par Sommelier*

*Veuillez prévoir suffisamment de temps pour profiter de l'expérience, du menu*

## LES 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

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison et aioli	12
Purée de pommes de terre	12
Salade verte ou César	12
Légumes au beurre d'échalote, herbes fraîches	12
Champignons locaux oignon perlé au beurre d'échalote, herbes fraîches	12

## SAUCES

Demi Glace au madère	9
Bordelaise à moelle osseuse	9
Cognac et Poivre Vert	9
Beurre de Cowboy	9
Croûte de fromage bleu	9
Béarnaise	9