

# e18teen

## 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 De Pdt. À La Marmite +  
Nori En Croûte De Tapioca

**Caviar D'esturgeon Acadien** 125  
Chips Et Blinis De Pdt. + Oeuf + Ciboulette + Crème Fraîche

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

**Suggestion De Crudo** 24  
Poisson Sélectionné Par Le Chef +  
Accompagnements Saisonniers

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

### SALADS + APÉRITIFS

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

**Burrata** 26  
Prosciutto De Canard + Poires À Sucre + Betteraves Braisées +  
Gastrique Au Vinaigre D'orange + Graines De Citrouille Grillées +  
Légumes Amers + Huile D'olive Aurelius

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

**Pétoncles Et Moelle Osseuse** 36  
Beurre Au Yuzu Kosho + Bordelaise + Levain Grillé

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

**Escargots À La Bourguignonne** Six . 22 Douze . 38  
Beurre Au 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  
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

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

**Chateaubriand Pour 2** 125  
Alberta

**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

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

**Morue Noire Au Miso** 54  
Glaçage Au Saké Et Miso + Dashi Aux  
Champignons + Légumes Asiatiques +  
Champignons Le Coprin + Racine De Taro +  
Graines De Moutarde Marinées

**Canard De "Mariposa Farms"** 48  
Terrine De Pommes De Terre Croustillante +  
Pouding Au Pain Au Confit De Canard + Purée De  
Carottes Fumées + Légumes Racines Rôtis Au  
Thym + Cerise Confite + Agrodolce

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

**Homard De L'atlantique** PDM  
Bisque De Homard + Queue Pochée Au Beurre +  
Pince Tempura + Haricots Blancs + Câpres +  
Tomate + Ciboullette

**Loup De Mer** 49  
Poireaux Braisés + Purée De Chou-fleur + Beurre +  
Noisette + Crevettes Brunes + Terrine De Pommes  
De Terre

CHEF EXÉCUTIF DAVID GODSOE