

# M

# E

# N

# U

## ENTRÉES

### VELOUTÉ DE HOMARD 14.-

Bisque de homard parfumée au piment Ancho, chorizo fumé, oignons frits, concassé de tomates, crème sure lime et poivre rose.

### CARPACCIO DE WAGYU 24.-

Gel fluide d'ananas et yuzu, julienne de bambou, émulsion de wasabi, laque soya-gingembre, caviar Mujol, œuf caille marinée, jaunes d'œuf râpés, amandes wasabi et pousses de brocoli.

### TATAKI DE SAUMON 23.-

Eau de tomate, pastèque & pamplemousse, pois lyophilisés, crème aigre aux poivres concassés, poussière de prosciutto séché, lamelles d'asperge, caviar de truite et vrilles de pois sucrés

### HALOUMI FONDANT VÉGÉ 20.-

Tranches d'haloumi fondant surmontées d'humus d'haricot coco à l'épinard, jalapeno noirci et de confiture de tomates séchées au porto.

### BURRATA FARCIE ÉPICÉE 29.-

Burrata farcie au coulis de poivrons grillés, Nduja, tapenade d'olive Kalamata, chutney de poivron acidulé, chip de Calabrese, petit pain chaud aux poivrons et oignons caramélisés.

### PÉTONCLES POÊLÉS 29.-

Pétoncles poêlés à l'unilatéral au beurre de bleuets, glace de maïs vanillé, bleuets acidulés, crumble à l'encre de seiche et chorizo séché.

### POLPETTE AUX HERBES 18.-

Polpettes maison, sauce Pomodoro à la Vodka, oignons confits au balsamique blanc, tuile de parmesan, Boursin maison et mini verdure.

### CALMAR KRAKEN 24.-

Calmar Lolligo entier dans une panure maison aux épices, frites de cornichons à l'aneth et trio de mayonnaise maison.

### FRITES DE CORNICHONS 5 / 14.- 10 / 21.-

Cornichons frits dans une panure aux épices, mayonnaise maison et chorizo poêlé.

## TARTARES

ENTRÉE REPAS

### BISON BUFFALO BILL 24.- 40.-

Bison de l'Ouest Canadien, échalotes grises, piment jalapeno mariné, saucisson Calabraise fumé sur place à l'hickory, poivrons rouges, cornichons, sauce au piment Ancho, moutarde de Dijon au Bourbon, cheddar fumé et jaune d'œuf confit.

### TRUITE STEELHEAD 22.- 38.-

Truite Steelhead, sauce ranch maison, huile épicée, radis melon d'eau, échalotes marinées, câpres frits, pommes pailles et sorbet au citron.

### BOEUF PITTSBURGH 22.- 38.-

Tartare de bœuf garni de crumble de bacon, échalotes grises, ciboulette, champignon King sauté à l'ail noir, pommes pailles, émulsion de foie gras et truffe noire.

## SALADE

ENTRÉE REPAS

### CÉSAR DE PÉTALES DE BRUXELLES 15.- 25.-

Chips de chou de Bruxelles, lardons de bacon érable et moutarde, copeaux de parmesan frais, croutons moelleux à l'ail noir, compote d'échalotes à la bière noire et sauce César maison.

+ AJOUTER DU POULET GRILLÉ POUR 6.-

### SALADE FRAÎCHEUR 29.-

Salade d'inspiration du moment, selon les arrivages saisonniers. Demandez à votre serveur.

## PLATEAU

### ANTIPASTI 36.-

Plateau de charcuteries artisanales et ses moutardes, chorizo poêlé, crémeux de Boursin maison, croutons, olives marinées au Vermouth, confiture de tomates séchées et assortiment de légumes marinés.

+ AJOUTER 3 FROMAGES D'ICI POUR 12.-

## HUÎTRES

6 12

### HUÎTRES FRAÎCHES 18.- 36.-

Selon l'arrivage, servies sur glace concassée avec mignonnette du moment, citron et condiments.