

M

E

N

U

ENTRÉES

VELOUTÉ DE HOMARD 15.-

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

SOUPE À L'OIGNON SWEET SPICY 16.-

Oignons caramélisés à l'érable, bouillon légèrement relevé, croûton assaisonné aux épices Montréal, « bacon bits » à l'érable piri-piri et fromage gratiné.

COCKTAIL DE CREVETTES 19.-

Crevettes au court-bouillon citronné, sauce cocktail maison et ranch à l'ail rôti.

FOUGASSE ET FROMAGE 19.-

Pâte fraîche, huile d'herbes fraîches, pesto de poivrons grillés, crémeux de ricotta et chèvre des neiges, Nduja, pacanes fumées et micro-pousses de basilic.

CARPACCIO DE WAGYU 24.-

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

ARANCINI TOMATES SAUCISSES 18.-

Riz arborio, Pastis de Marseille, tomates fraîches, saucisses italiennes, graines de fenouil torréfiées, courgettes, fleur d'ail, velouté de tomates fumées, espuma de parmesan et basilic.

HALOUMI FONDANT VÉGÉ 21.-

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

PÉTONCLES POÊLÉS 29.-

Pétoncles poêlés à l'unilatérale au beurre de bleuets, glace de maïs vanillée, 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 mayonnaises 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 épiciée, 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 16.- 27.-

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.