

BAR CRU & ENTRÉES FROIDES

HUÎTRES FRAÎCHES

ATLANTIQUE: Malpeque, Rasberry, Pickle Point, Sexy peques, ETC.. Marché

CAVIAR 30gr | 50 gr

OSCIETRA BULGARIE, ITALIE | BELUGA IRAN, CHINE Marché

Blinis, blancs et jaune d'oeufs, persil, échalottes, crème fraiche

PATTES DE CRABE ROYALE D'ALASKA Marché

COCKTAIL DE CREVETTES u6/8, sauce cocktail-mangues 12chq

CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE 28

Roquette, copeaux Parmigiano Reggiano, réduction balsamique

CRUDOS

THON AHI | Vinaigrette aux agrumes, câpres, piment fort, 28

zeste de citron, pousses de fines herbes

SAUMON ŐRA KING 27

Huile d'olive infusée au ponzu, oignons rouges, aneth, tobikko,

zeste de citron

TARTARES

SAUMON ŐRA KING | Avocats, crostini 27 | 52

THON AHI | Avocats, graines de sésame, sauce miso-mirin 28 | 54

BOEUF | Filet mignon 100%, oeuf de caille 28 | 54

PLATEAU DE CRUSTACÉS

COCKTAIL DE FRUITS DE MER 42

Huître, pince de homard, ½ queue de homard, crevette u6/8, sauce cocktail

PETIT 165

(4 Crevettes u6/8, 2 x ½ queues de homard, 2 pinces, 1dz huîtres)

LARGE 350

(12 Crevettes u6/8 4 x ½ queues de homard, 4 pinces, 1½ dz huîtres)

Demandez à votre serveur pour toutes questions!

ENTRÉES CHAUDES

PIEVRE GRILLÉES | Oignons rouges, câpres, origan 36

PÉTONCLES & BACON 30

Purée de chou-fleur, sirop d'érable du Québec

TATAKI DE THON AHI 28

Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aïoli au wasabi,

sauce miso-mirin

DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF 25

Réduction de veau infusée à l'huile de sésame, sauce miso-mirin

graines de sésames, ciboulette

CALMARS: Grillés ou Frits 32

HUÎTRES ROCKEFELLER (4) 34

Épinards, champignons, échalotes, Pernod, sauce Mornay

GÂTEAU DE CRABE (2) | Sauce à la moutarde ancienne 34

SLIDERS (2) | Fromage Gruyère, Dijon à la truffe noire 16

CARRÉ D'AGNEAU "NZ" "Lollipop" | Fines herbes & ail 10chq

MACARONI AU FROMAGE | Huile de truffe 18

SOUPE BAVAROISE À L'OIGNON | Fromage Gruyère 15

PLATEAU DE FRUITS DE MER

PETIT 125

(½ lb-Calmars, ¼ lb-Pieuvres, 2-u6/8 Crevettes, 2-Pétoncles, épinards)

LARGE 275

(1lb-Calmars, ½ lb-Pieuvres, 6-u6/8 Crevettes, 6-Pétoncles, épinards)

Demandez à votre serveur pour toutes questions!

SALADES

L'ALIKI | Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, 18

origan, fromage Feta

CÉSAR | Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail, prosciutto 17

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG 17

Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, tomates cerises, prosciutto

ÉPINARDS & BETTERAVES 17

Feta émiettée, noix de grenoble, aneth, vinaigrette à l'huile & balsamique

NIÇOISE NUE 18

Haricots verts, tomates, poivrons rouges & jaunes, concombres,

pommes de terre bouillies, câpres, olives, anchois, oeuf de caille

BURRATA | *Disponibilité du marché 28

Tomates de saison, fleur de sel, réduction balsamique

TERRE

14OZ DELMONICO | *Disponibilité du produit 67

18OZ ENTRECÔTE 80

12OZ CONTRE-FILET NY 65

16OZ KANSAS | CONTRE-FILET AVEC OS 78

8OZ FILET MIGNON 60

12OZ FILET MIGNON 87

16OZ FILET MIGNON AVEC OS | *Disponibilité du produit 95

COUPES DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER

(Les steaks de grand format sont tranchés et servis sur une planche)

24OZ COWBOY | COUPE FRANÇAISE 115

40OZ TOMAHAWK 195

32OZ KANSAS | CONTRE-FILET AVEC OS "COUPE DOUBLE" 145

32OZ PORTERHOUSE 145

Amelioration des steaks !

Queue de homard 30 2-Crevettes u6/8 24

12OZ CÔTE DE VEAU 65

Pôlée avec fines herbes, fini au four; asperges, pommes de terre

Pont-neuf, beurre Maïte d'hôtel, réduction veau au porto

CARRÉ D'AGNEAU (COUPE DOUBLE) 67

En croûte d'herbes, purée de pommes de terres à l'ail, oignons cippolini,

réduction de veau au Porto

MBS 8/9 WAGYU AUSTRALIEN 20 | oz

A5 WAGYU JAPONAIS 32 | oz

*Marché & disponibilité du produit

MER

HOMARD & POISSONS FRAIS Marché

Nos poissons frais varient entre 1.25 – 3.5lbs

Servis avec épinards ou frites maison

(Demandez à votre serveur pour la sélection & disponibilité)

THON AHI EN CROÛTE AU SÉSAME 58

Galette de riz panko croustillant, wakamé, aïoli au wasabi, gingembre,

sauce miso-mirin, échalottes

SAUMON ŐRA KING | Coulis de pois à la menthe sans crème et nappé 54

avec fleurons de chou-fleur

FLÉTAN | Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de 52

rattes, asperges et carottes

RAVIOLIS AU HOMARD 52

Ravioli avec tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard

à la crème et brandy, poivre, oignons verts et queue de homard

TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER 58

Tagliatelle, queue de homard, pince de homard, crevette, pétoncle,

moules, oignons Français, vin blanc, soupçon d'ail, sauce bisque-tomates

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

(Sauces)

Sauce au poivre 7

Réduction de veau au Porto 7

Béarnaise à la truffe 8

(Légumes)

Épinards à la crème 13

Épinards sautés 10

Pleurottes sautées à l'ail 17

Asperges 13

Champignons sauvages 14

Choux de Bruxelles, bacon, sirop d'érable du Québec 12

Brocolini 11

Rapini 11

Légumes grillés 18

Chou-fleur sautées à l'ail 10

Cornichons 6

(Amidon)

Frites maison 8

Quartiers de patates douces 9

Purée de pommes de terre à l'ail 9

Pommes de terre Pont-neuf 8

Pommes de terre au four 9

Pommes de terre toute GARNIE 14

Purée de pommes de terre HOMARD 30

" LE STEAK EST NOTRE LANGUE D'AMOUR "

*LES GROUPES DE 6 PERSONNES OU PLUS AURONT UN POURBOIRE DE 18% AJOUTÉ À LA FACTURE