

Menu

du soir

Plateaux

HUÎTRES — 6 / 18 \$ - 12 / 32 \$

Servies avec mignonette et citron

HUÎTRES ROCKEFELLER — 6 / 25 \$ - 12 / 45 \$

Lardons, épinards, crème, pastis

PLATEAU D'ENTRÉES (3) — 40 \$

Demandez à votre serveur

Entrées

POTAGE DU MOMENT — 7 \$

BISQUE DE HOMARD — 15 \$

ESCARGOTS DE CHÂTEAUTIFS GRATINÉS — 16 \$ / 22 \$

Sauce chorizo, beurre à l'ail, mozzarella

SALADE CÉSAR — 15 \$

Lardons, câpres frites, croûtons de pain, parmesan

COQUILLES SAINT-JACQUES — 22 \$

Béchamel, gruyère, vin blanc

SALADE DE CALMARS FRITS — 18 \$

Chutney d'ananas, émulsion à la jerk, noix de cajou au cari, coriandre

SALADE DE BETTERAVES — 15 \$

Yogourt aux herbes, ricotta maison, suprêmes d'orange, chips de chioggia, aneth

BURRATA (IMPORTÉ DE L'ITALIE) — 23 \$

Focaccia maison, gremolata, pêches grillées, noix de pin

TARTARE DE BŒUF 3 OZ — 21 \$

Jaune d'œuf fumé, pecorino, graines de moutarde marinées, huile de truffe, duxelles de champignons et topinambour

TARTARE DE SAUMON 3 OZ — 21 \$

Crème fraîche maison, pomme verte, caviar de mujol, zeste de citron, aneth

Nos extras

FRITES — 5 \$

FRITES TRUFFE ET PARMESAN — 10 \$

LÉGUMES — 7 \$

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS — 8 \$

FROMAGE BLEU — 8 \$

CREVETTES D'ARGENTINE — 3 / 12 \$

SAUCE AU PORTO — 5 \$

SAUCE PERIGOURDINE — 5 \$

Nos plats

MOULES ET FRITES — 35 \$

Choix de sauce : bleu, moutarde, marinière ou pomodoro

BURGER DE BŒUF (SERVI AVEC FRITES OU SALADE) — 26 \$

Émulsion à la truffe, brie, champignons sauvages, oignons marinés, roquette

CUISSE DE CANARD CONFITE — 30 \$

Pommes de terre sarladaises, lardons, chicorée, jus de canard au vin rouge, vinaigrette au xérès

CREVETTES FLAMBÉES AU GRAND MARNIER — 34 \$

Tombée d'épinards à la crème, polenta aux herbes, tomates confites

FILET DE MORUE D'ISLANDE — 35 \$

Purée de chou-fleur, chou-fleur rôti, sauce vierge, câpres et truffes

TAGLIATELLES MAISON — 29 \$

Pesto de roquette, tomates séchées, stracciatella, huile de pimentón, pistaches

Extra canard +8\$

JOUE DE BŒUF BRAISÉE — 32 \$

Topinambour, pleurotes, chou toscan, sauce marchand de vin, échalotes frites

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS — 28 \$

Purée de cèpes, shimeji, noisettes rôties, huile aux herbes

TARTARE DE BŒUF 7 OZ (SERVI AVEC FRITES OU SALADE) — 34 \$

Jaune d'œuf fumé, pecorino, graines de moutarde marinées, huile de truffe, duxelles de champignons et topinambour

TARTARE DE SAUMON 7 OZ (SERVI AVEC FRITES OU SALADE) — 34 \$

Crème fraîche maison, pomme verte, caviar de mujol, zeste de citron, aneth

Nos classiques

FOIE DE VEAU — 34 \$

Pommes flambées au rhum, lardons, érable, purée de courge, choux de Bruxelles et grelots

RIS DE VEAU DU MOMENT — 40 \$

ROGNONS DE VEAU — 32 \$

Sauce à la moutarde, échalotes confites, légumes glacés

BOUDIN NOIR — 32 \$

Écrasé de pomme de terre, sauce marchand de vin, pommes, choux de Bruxelles et tuile de bacon

Nos steaks

BAVETTE 8 OZ — 41 \$

CONTREFILET 10 OZ — 50 \$

FILET MIGNON 8 OZ — 65 \$

Choix de sauce : porto ou périgourdine

Tous les steaks sont servis avec purée, légumes du moment et frites.