

À manger

HUÎTRES & CAVIAR

Huîtres au choix du chef

Citron, mignonette, sauce piquante

6 unités 18
12 unités 30

Caviar de la maison KAVIARI Paris

Labneh citronné, blinis

Transmontanus 20g 75
Krystal 20g 110

ENTRÉES

Duo d'olives

Olives chaudes à l'orange, ail et romarin
& olives Castelvetrano

Noix salées 6
Mélange d'épices maison

Cromesquis de Migneron 24
Émulsion à l'ail noir

Parfait de foie gras 25
Pommes du Québec, brioche maison

Fromages du Québec 30
Fromages du moment, légumes marinés,
raisins, baguette grillé

Assiette de charcuteries 30
Rillettes maison, charcuteries et saucissons
de chez Le Bangard, légumes marinés, noix salées

À-CÔTÉS

Pain au lait maison 4
Beurre au miel et miso

Frites à la truffe 12
Aïoli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur rôti 10
Hummus, dukkah, huile au paprika fumé

Dumplings aux champignons 15
Champignons de culture, arachides, sauce soya,
champignons marinés

Tartelettes d'avocat 18
Tartinade de truffe, avocat, pâte feuilletée,
lime, jalapeño

Burrata au choix du chef 100g 25
Pour plus d'informations, demandez à notre personnel

TERRE

Carpaccio de bœuf 20
Parmesan, jaune d'oeuf fumé, caviar de vinaigre
balsamique, olives noires déshydratées, chips d'ail

Contre-filet de bœuf 1855 42
Chimichurri

MER

Tartare de thon sur riz croustillant 19
Émulsion de sriracha et tobiko

Gravlax de saumon 18
Gin et bettrave, vierge bettrave et grenade, crème à la
lime

SUCRÉS

Paris-Brest 9
Crème diplomate praliné

Churros 9
Sauce caramel au beurre salé, chocolat,
sucre de cannelle

Pavlova aux framboises 12
Crèmeux à la lime et coulis de petits fruits

To eat

OYSTERS & CAVIAR

Chef's choice oysters

Lemon, mignonette, hot sauce

6 pieces 18
12 pieces 30

Caviar from KAVIARI Paris

Labneh with lemon, blinis

Transmontanus 20g 75
Krystal 20g 110

STARTERS

Olive duo

Warm olives with orange, garlic, rosemary and Castelvetrano olives

Salty nuts 6

House spice blend

Migneron croustilles 24

Black garlic emulsion

Foie gras parfait 25

Apples from Québec, homemade brioche

Quebec cheese platter 30

Various cheeses, marinated vegetables, grapes, toasted baguette

Charcuterie plate 30

Homemade rillettes, charcuteries and sausages from Le Bangard, marinated vegetables, salty nuts

SIDES

Homemade milk bread 4

Honey butter and miso

Truffle fries 12

Aïoli, Grana Padano, rosemary salt, chives

GARDEN (vegetarian)

Roasted cauliflower 10

Hummus, dukkah, smoked paprika oil

Mushrooms dumplings 15

Cultivated mushrooms, peanuts, soy sauce, marinated mushrooms

Avocado tartlets 18

Truffle spread, puff pastry, lime, jalapeño

Chef's choice burrata 100g 25

For more information, please ask our staff.

TURF

Beef Carpaccio 20

Parmesan, smoked egg yolk, balsamic vinegar caviar, dehydrated black olives, garlic chips

1855 Beef Contre Filet 42

Chimichurri

SURF

Tuna tartare on crispy rice 19

Sriracha emulsion and tobiko

Salmon gravlax 18

Gin and beet, beet and pomegranate vierge, lime cream

SWEETS

Paris-Brest 9

Praline diplomat cream

Churros 9

Salted butter caramel sauce, chocolate, cinnamon sugar

Raspberry Pavlova 12

Lime cream and wild berry coulis