

# 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

Beanki 20g 75  
Krystal 20g 110

## ENTRÉES

### Duo d'olives

Olives chaudes, ail et romarin & olives  
Castelvetrano

Noix salées 6  
Mélange d'épices maison

Fondues au Migneron de Charlevoix 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 grillée

Assiette de charcuteries 30

Rillettes du moment, charcuteries et saucissons  
de chez Le Bangard, légumes marinés

## À-CÔTÉS

Pain au lait maison 5

Beurre au miel et miso

Frites à la truffe 12

Aïoli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette

## JARDIN (végétarien)

Chou-fleur frit 11

Hummus, dukkah, huile au paprika fumé

Dumplings aux champignons 15

Champignons de culture, graines de citrouille, sauce  
soya, champignons marinés

Tartelettes d'avocat 12

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

Contre-filet de bœuf Canadien 42

Chimichurri

## MER

Tartare de thon sur riz croustillant 19

Émulsion de sriracha et tobiko

Gravlax de saumon 18

Gin et betterave, vierge betterave 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