

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