

Maison
ST PAUL

CUISINE ET SABRAGE

PLATEAUX À PARTAGER / TO SHARE PLATTERS

PLATEAU APÉRO/APERO PLATTER

Charcuteries, fromages
Charcuterie, cheese platter

48\$

PLATEAU D'ÉTÉ / SUMMER PLATTER

Huitres et mignonette à la framboise, Tartare de boeuf, Tartare de thon, Tartare de saumon,
Salade maison et Frites.

Oysters and raspberry mignonette, Beef tartar, Tuna tartar, Salmon tartar, House salad and
Fries.

2 PERSONNES : 80\$ (CHOIX DE 2 TARTARES)

4 PERSONNES : 140\$ (3 TARTARES)

PLATEAUX TERRE ET MER / SURF & TURF PLATTERS

Huîtres / Oysters

Huîtres grillées / Grilles oysters

Tartare de saumon ou Tartare de boeuf / Salomon tartar or Beef tartar

Filet mignon / Filet mignon

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

Crevettes tigrées / Tiger shrimps

2 PERSONNES : 250\$

Huîtres grillées / Grilles oysters

Tartare de saumon / Salomon tartar

Tartare de boeuf / Beef tartar

Filet mignon / Filet mignon

Entrecôte / Rib steak

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

Homard entier / Whole lobster

Pétoncles / Scallops

4 PERSONNES : 550\$

Huîtres / Oysters

Ceviche de thon / Tuna ceviche

Tartare de boeuf / Beef tartar

Huîtres grillées / Grilles oysters

Pieuvre entier grillé / Whole grilled octopus

Homard entier / Whole lobster

Tomahawk / Tomahawk

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

Loup de mer / Seabass

Crevettes tigrées / Tiger shrimps

6 PERSONNES : 800\$

***Servi avec sauces chimichurri, demi-glace, sauce aux cerises, beurre à l'ail, légumes
du moment et purée de pomme de terre ou Frites maison.**

***Served with chimichurri, demi-glace, cherry sauce, garlic butter, vegetables, mashed
potatoes or house fries.**

LE PLATEAU DU CHEF / THE CHEF'S PLATTER

TOMAHAWK 52 OZ

Tomahawk 52 oz, Pommes de terre Rôties, Légumes du moment et Sauce chimichurri.

Tomahawk 52 oz, Roasted potatoes, Vegetables and Chimichurri sauce.

250\$

LE PLAISIR COMMENCE ICI

HUÎTRES/OYSTERS 3\$

Mignonette Framboise et Échalottes Françaises

HUÎTRES GRILLÉES FARCIES/GRILLED STUFFED OYSTERS 6/29

Crabe, crevettes, jalapenos, cheddar
Crab, shrimps, jalapenos, cheddar

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DU QUÉBEC 48

Charcuterie, cheeses

AKKAWI FRIT / FRIED AKKAWI 19

Tomates Cerises, Concombres, Menthe et Pain Naan
Cherry Tomato, Cucumber, Fresh Mint and Naan Bread

TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTAR 28 / 35

Échalottes, Cornichons, Câpres, Oeuf de caille, Dijon, Persil
Shallots, Pickles, Capers, Quail Egg, Dijon, Parsley
*Portion repas servie avec frites
*Large portion served with fries

TARTARE DE THON / TUNA TARTAR 24 / 32

Échalottes, Suprêmes d'orange, Mayo Épicée, Graines de nigelle, Coriandre
French shallots, Orange supreme, Spicy mayo, Nigella seeds, Cilantro
*Portion repas servie avec frites
*Large portion served with fries

TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTAR 22 / 30

Dijon, Chili, Cayenne, Câpres, Aneth, Avocat
Dijon, Chili, Cayenne, Capers, Dill, Avocado
*Portion repas servie avec frites
*Large portion served with fries

PÉTONCLES / SCALLOPS 28

Chou-fleurs trois façons, Vinaigrette noix de grenoble et truffes
Three ways cauliflowers, Walnut and truffle dressing

AUBERGINE FARÇIE / STUFFED EGGPLANT 25

Boeuf émincé, sauce tomate, noix grillés, persil, tahini, grenade, pita grillé
Minced beef, tomato sauce, roasted nuts, parsley, tahini, pomegranate seeds,
roasted pita

SALADE KALE / KALE SALAD 28

Burrata di Puglia, carottes, radis, tomates cerises, avocat, bâtonnets de sésame, wafu
Burrata di Puglia, cherry tomatoes, avocado, carrots, radish, sesame crunch, wafu

CHOU- FLEUR RÔTI / ROASTED CAULIFLOWER 18

Chimichurri, tapenade d'olives, parmesan, mayo épicée
Chimichurri, olive tapenade, parmesan, spicy mayo

CREVETTES TIGRÉES / TIGER SHRIMPS 35

Purée de pomme de terre, maïs, bacon, persil
Mashed Potatoes, corn, bacon, parsley

LE PLAISIR COMMENCE ICI

TAGLIATELLES à LA TRUFFLE/TRUFFLE TAGLIATELLES 38

Burrata d'amore, parmesan, ciboulette
Burrata d'amore, parmesan, chives

PÉTONCLES LINGUINI / LINGUINI SCALLOPS 35

Sauce parmesan, échalotes, ail, ciboulette
Parmesean sauce, shallots, garlic, chives

PIEUVRE / OCTOPUS 30

Grillée, Salade de Lentilles vertes,
Grilled, Green Lentils Salad

FILET MIGNON (8 OZ) 50

Demi-glace, Légumes grillés du moment
Demi-glace, grilled veggies

+ QUEUE D'HOMARD 16

+ CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL 8

ENTRECÔTE / RIB STEAK (15 OZ) 55

Frites, Champignons, Asperges, Sauce chimichuri
Sumac Fries, White Mushrooms, Asparagus, Chimichuri sauce
Servi avec Frites
Served with Fries

+ QUEUE D'HOMARD 15

+ CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL 8

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ / BRAISED LAMB SHANKS 45

Risotto aux champignons, Parmesan, Oignons Verts
Mushroom Risotto, Parmesan, Green Onions

LOUP DE MER ENTIER / WHOLE SEABASS 65

Poivrons, Broccolinis, Purée de pomme de terre, Maïs
Sweet Peppers, Broccolinis, Mashed Potato, Corn

CÔTELETTES D'AGNEAU / LAMB CHOPS 45

Purée de pomme de terre, poivrons doux, carottes, sauce aux cerises
Mashed potatoes, sweet peppers, carrots, cherry sauce

POUTINE TERRE-MER / SURF & TURF POUTINE 40

Filet mignon, homard, fromage, sauce mornay à la truffe
Filet mignon, lobster, cheese, truffle mornay sauce

LAZY CAKE 13

Biscuits, Chocolat
Biscuits, Chocolate

CREME BRULEE 16

Custard, sucre caramélisé, framboise
Custard, caramelized sugar, raspberry

BROWNIE 13

Sirop de chocolat, framboises, crème fouettée
Chocolate syrup, raspberries, whipped cream

FRITES SUMAC 7

CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL 8

PURÉE DE POMME DE TERRE 7