

COCKTAILS SIGNATURE

VERSAILLE GARDEN 16

Inspired by the Tom Collins

Bombay Gin, Luxardo Maraschino, Tarragon, Lemon
Gin Bombay, Luxardo Maraschino, Estragon, Citron

LA TULIPE 16

Inspired by the French 75

Grey Goose Pear, Lemon, Hibiscus, Pear, Clove, Prosecco
Grey Goose Poire, Citron, Hibiscus, Poire, Clou de Girofle, Prosecco

LA DAME EN ROUGE 16

Inspired by the Cosmopolitan

Grey Goose, St-Germain, Lemon, Pomegranate, Rosemary
Grey Goose, St-Germain, Citron, Grenade, Romarin

SAINT-JOSEPH 18

Inspired by the Sidercar

Remy Martin VSOP, Boulard Calvados, Lemon, 4 Spices, Apple, Egg
White
Remy Martin VSOP, Boulard Calvados, Citron, 4 Epices, Pomme,
Blanc d'Œuf

LE VIEUX MONTREAL 18

Inspired by the Vieux Carré

Angel's Envy, Remy Martin VSOP, Green Chartreuse, Ginger,
Cinnamon, Chocolate, Peychaud
Angel's Envy, Remy Martin VSOP, Chartreuse Verte, Gingembre,
Cannelle, Chocolat, Peychaud

LA ROSITA 18

Inspired by the Margarita

Patron Silver, Grand Marnier, Watermelon, Basil, Jalapeno
Patron Silver, Grand Marnier, Pastèque, Basilic, Piment

CAMBRIDGE 18

Inspired by the Espresso Martini

Bacardi 8, Galliano, Frangelico, Espresso, Crème brûlée Syrup
Bacardi 8, Galliano, Frangelico, Espresso, Sirop de Crème Brûlée

COCKTAIL DU MOIS 18

Nouvelle Création chaque mois!

Signé MSP

À PARTAGER / TO SHARE

PLANCHE APÉRO / APERO PLATTER

Charcuteries & fromages

Charcuteries & cheeses

2-4 PERSONNES : 50

PLATEAUX DU CHEF / CHEF'S PLATTERS

TOMAHAWK 52 OZ

Pdt rôties, Légumes sautés, demi glace, crème champignons, chimichurri
Roasted potatoes, sautéed veggies, demi glace, cream mushrooms, chimichurri

2-3 PERSONNES : 275

WHOLE BEEF SHANK

Jarret de boeuf braisé purée de pdt, légumes sautés, demi glace, crème
champignons, chimichurri
Braised beef shank, mashed potatoes, sautéed veggies, demi glace, cream
mushrooms, chimichurri

2-4 PERSONNES : 250

PLATEAUX TERRE ET MER / SURF & TURF PLATTERS

Huîtres / Oysters

Saumon aburi ou carpaccio de boeuf / Aburi salmon or beef carpaccio

Filet mignon

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

Crevettes géantes tigrées / Black tiger shrimps

2 PERSONNES : 200

Salade kale / Kale salad

Huîtres / Oysters

Saumon aburi / Aburi Salmon

Carpaccio de boeuf / Beef carpaccio

Tomahawk

Homard entier / Whole lobster

4 PERSONNES : 400

Salade d'artichaut / Artichoke salad

Huîtres / Oysters

Tataki de thon / Tuna tataki

Carpaccio de boeuf / Beef carpaccio

Ceviche de petoncles / Scallops ceviche

Chou-fleur / Cauliflower

Pieuvre grillées / Grilled octopus

Homard entier / Whole lobster

Tomahawk

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

6 PERSONNES : 600

***Servi avec chimichurri, demi-glace, sauce aux cerises, beurre d'ail aux herbes,
légumes du moment et purée de pdt ou frites maison.**

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

LE PLAISIR COMMENCE ICI

HUÎTRES / OYSTERS 12/36

Mignonette framboise et mignonette herbes et citron
Raspberry mignonette and lemon herbs mignonette

HUÎTRES GRILLEES FARCIES / GRILLED STUFFED OYSTERS 6/29

Crabe, crevettes, jalapenos, coriandre, cheddar
Crab, shrimps, jalapenos, cilantro, cheddar

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 12

Choix du chef / chef choice

SALADE KALE / KALE SALAD 20

Carottes, radis, tomates cerises, chou rouge, avocat, bâtonnets de sésame,
wafu
Carrots, radish, cherry tomatoes, red cabbage, avocado, carrots, sesame
crunch, wafu

SALADE D'ARTICHAUT / ARTICHOKE SALAD 25

Coeur d'artichaut, fromage de chèvre, roquette, tomate cerise, poivrons
grillés, oignons rouges, pecan, vinaigrette au miel
Artichoke hearts, goat cheese, arugula, cherry tomatoes, roasted bell peppers,
red onions, pecan, honey vinaigrette

CARPACCIO DE BOEUF / BEEF CARPACCIO 30

Boeuf angus AAA, zaatar, roquette, câpres, parmesan
AAA angus beef, zaatar, arugula, capers, parmesan

SAUMON ABURI / ABURI SALMON 24

Saumon torché, jalapeno, caviar de truite, ponzu
Torched salmon, jalapeno, trout caviar, ponzu

PIEVRE À L'ORANGE / OCTOPUS WITH ORANGE 28

Tentacule grillée, chimichurri, orange
Grilled tentacle, chimichurri, orange

TATAKI DE THON / TUNA TATAKI 28

Graines de sésame, jalapeno, nori, ponzu
Sesame seeds, jalapeno, nori, ponzu

BURRATA FRITE / FRIED BURRATA 20

Marinara & parmigiano reggiano

AKKAWI FRIT / FRIED AKKAWI 19

Tomates cerises, concombres, menthe, olives, pain naan
Cherry tomato, cucumbers, fresh mint, olives, naan bread

CHAMPIGNONS SAUVAGES / WILD MUSHROOMS 20

Hummus, oeuf confit, mélasse de grenade
Hummus, confit egg, pomegranate molasses

CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER 18

Chou-fleur rôti, tahini aux herbes, graines de grenade
Roasted cauliflower, herb tahini, pomegranate seeds

LE PLAISIR CONTINUE ICI

TAGLIATELLES À LA TRUFFE / TRUFFLE TAGLIATELLES 40

Burrata di Puglia, champignons, truffe, parmesan
Burrata di Puglia, mushrooms, truffle, parmesan

LINGUINI AUX PÉTONCLES / SCALLOPS LINGUINI 35

Crème parmesan & basilic
Cream parmesan sauce & basil

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ / BRAISED LAMB SHANK 45

Risotto aux champignons & parmesan
Mushroom risotto & parmesan

FILET MIGNON (8 OZ) 65

Boeuf angus AAA angus, légumes sautés, demi-glace
AAA angus beef, sauteed veggies, demi-glace
+ Queue d'homard 18

CÔTE DE BOEUF / RIB STEAK (16 OZ) 60

Cote de boeuf AAA, champignons blancs, asperges, sauce crème champignon, frites à la bière
AAA rib steak, white mushrooms, asparagus, cream mushroom, beer fries
+ Queue d'homard 18

CÔTELETTES D'AGNEAU / LAMB CHOPS 45

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

CREVETTES GÉANTES TIGRÉES / BLACK TIGER SHRIMPS 35

Crevettes grillées, tahini aux poivrons rouges, maïs
Grilled shrimps, red peppers tahini, corn

LOUP DE MER AUX AGRUMES / CITRUS SEABASS 38

Purée de pdt & choux de bruxelles
Mashed potatoes & brussel sprouts

POUTINE TERRE-MER / SURF & TURF POUTINE 45

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

CREME BRULÉE 15

FONDANT AU CHOCOLAT 16

Crème glacée, fruits rouges
Ice cream, berries

GÂTEAU FLAMBÉ À L'ANANAS 15

Crème anglaise
English cream

SIDES : Légumes sautés 9, champignons sautés 10, purée de pdt 7, frites sumac 7, frites à la bière 9, pain naan 5

SAUCES : Crème champignon 5, demi-glace 5, chimichurri maison sauce 3, chimichurri 4, beurre d'ail aux herbes 4, mornay à la truffe 5, mayonnaise à la truffe 3, spicy mayonnaise 3

CARTE VINS & BULLES

CHAMPAGNES

PIPER-HEIDSIECK BRUT	190
LAURENT-PERRIER BRUT	240
LELARGE-PUGEOT, C'EST SUCRÉ	200
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT	220
BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT	240
MOËT CHANDON IMPÉRIAL BRUT	240
MOËT CHANDON ICE	260
MARC CHAUVET CUVÉE INITIALES 2012	275
BONNEVIE-BOCART 1ER CRU, EXTRA BRUT 2009	300
RUINART BRUT	340
RUINART BLANC DE BLANCS	400
TAITTINGER FOLIE DE LA MARQUETTERIE	260
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT	245
VEUVE CLICQUOT RICH	260
LA VIEILLE FRANCE, EDITION LIMITÉ BRUT 2007	400
TAITTINGER PRELUDE GRANDS CRUS BRUT	345
MOËT CHANDON IMPÉRIAL BRUT (1,5 L)	520
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT (1,5L)	530
CLOS LANCON, BLANC DE BLANCS BRUT 2006	1200
LUDOVIC-DAVID, LE CLOS DU BLEU, BRUT (3L)	1000
ARMAND DE BRIGNAC, ACE OF SPADE	900
DOM PÉRIGNON	900

CHAMPAGNES ROSÉS

AYALA, BRUT ROSÉ	240
MOËT & CHANDON, IMPERIAL BRUT ROSÉ	260
MOËT & CHANDON, GRAND VINTAGE ROSÉ 2013	450
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT ROSÉ	300
VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ	300
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	320
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT	275
TAITTINGER NOCTURNE ROSÉ	300
PERRIER-JOUET, BELLE ÉPOQUE, BRUT, 2004 ROSÉ	800



MOUSSEUX

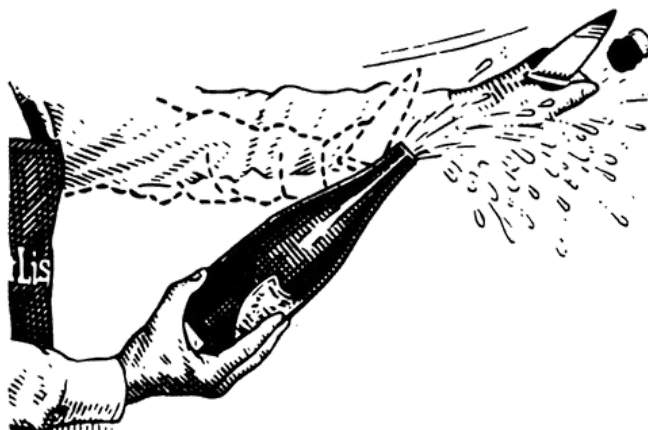
(CIDRE) SAUTE-BOUCHON, QUÉBEC	65
SAUTE-BOUCHON, CRÉMANT DE LOIRE, FRANCE	80
SAUTE-BOUCHON, VOUVRAY, FRANCE	80
SAUTE-BOUCHON, SAUMUR, FRANCE	80
LES QUARTERONS, CRÉMANT DE LOIRE, FRANCE	85
PFAFF, CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT ZÉRO DOSAGE, FRANCE	90
SUGAR HILL, LA GRANDE CUVÉE PELECHACZ 2013 (QUEBEC)	120
BERMEJO, LANZAROTE D.O., BRUT NATURE	125
KASKAL, MÉTHODE CLASSIQUE, RIVETTO, EXTRA- BRUT	185
FRANCIACORTA, BARONE PIZZINI, BAGNADORE, NON-DOSÉ, 2009	350
CAVA, KRIPTA, AGUSTI TORELLO MATA, BRUT NATURE, 2008	350
(3L)CAVA, TORELLO GRAN RESERVA, BRUT NATURE 2011	730

MOUSSEUX ROSÉS

FRATUS, FRANCIACORTA BRUT ROSÉ	120
ANGELS & COWBOYS, BRUT ROSE, CALIFORNIE	20/120
FRANCIACORTA, CA'DEL BOSCO, PRESTIGE, EXTRA-BRUT, ROSÉ	135
MARIA ELISA, METODO CLASSICO, NEBBIOLO D'ALBA DOC BRUT	165

MOUSSEUX ROUGES

CLETO CHIARLI, CENTENARIO, LAMBRUSCO, ITALIE	80
CONCERTO, LAMBRUSCO, ITALIE	85
CLETO CHIARLI, CIALDINI, VIGNETO, ITALIE	110



VIN ROSÉS

FLYING SOLO, CINSAULT ROSÉ, 2021, FRANCE	75
POGGERINO, AURORA, 2021, ITALIE	110

VIN BLANC / ORANGE

(375ML) SOAVE CLASSICO, GARGANEGA 2019, ITALIE	55
COLLEFRISIO, 2020, ITALIE	65
OLLIEUX ROMANIS, CORBIERES, FRANCE, 2021	70
(375ML) MICHELE CHIARLO, NIVOLE, MOSCATO D'ASTI, PIEDMONT 2020	60
VERNACCIA, 2021, ITALIE	70
FIGURE LIBRE, PAYS D'OC, FRANCE, 2020	75
FITAPRETA, ANCESTRAL, 2019, PORTUGAL	75
LA SCOLCA GAVI, 2021, ITALIE	75
GOUTTE DU SEIGNEUR, DOMAINE DUSEIGNEUR, 2021, FRANCE	80
SERICIS CEPAS VIEGAS, MERSEGUERA, 2020, ESPAGNE	80
LA GOLINETTE, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, 2020	85
LEON BEYER, ALSACE PINOT BLANC 2020, FRANCE	85
BALTHASAR RESS, RIESLING 2020, ALLEMAGNE	85
TOUS LES CHEMINS MÈNENT À ROLLES, 2020, FRANCE	95
LA COMBE PILATE, VIOGNIER, 2019, FRANCE	98
LA COLLINE EN FLAMME, CHARDONNAY, 2021, FRANCE	100
GABRIEL MEFFRE, SAINT-JOSEPH 2020, FRANCE	105
LIVVERA, MALVASIA, 2021, ARGENTINE	105
REYNEKE, CHENIN BLANC 2019, AFRIQUE	120
(1,5L) GRANITE, MUSCADET, DOMAINE DE L'ÉCU	190
CHÂTEAU HAUT-BERGEY, CUVÉE PAUL 2019, BORDEAUX	160
CHAPOUTIER, HAUT CHAMBLARD, 2020, FRANCE	170
(ORANGE) ARMONIA, APUOVIA, MOSCATO, PIEDMONT 2018	175
NAPA VALLEY, MINER FAMILY ESTATE, CHARDONNAY 2014	190
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN, NÉPHÈLE 2019, FRANCE	195
SAUVIGNON, BORGO DEL TIGLIO, 2018, ITALIE	205
MEURSAULT "VIREUILS", CAMILLE GIROUD, 2018	235

VIN ROUGE

CHAPOUTIER, COSTIÈRES DE NIMES, 2020,	70
FRANCE	75
KANONKOP KADETTE, 2019 AFRIQUE DU SUD	75
ALIWEN, CARMENERE 2020 , CHILE	80
BODEGAS VALDERIZ, CRIANZA, ESPAGNE, 2019	80
DOMAINE GAYDA, FIGURE LIBRE 2021, FRANCE	
LAUZE, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, 2016,	80
FRANCE	85
DOMAINE DES NUGUES, FLEURIA, FRANCE, 2019	85
JEAN-PIERRE MOUEIX, POMEROL, FRANCE, 2019	
PETROSUS, LES CHEMINS DE L'ARKOSE, PINOT	90
NOIR, 2020, FRANCE	90
KALLESKE, MOPPA, SHIRAZ 2020, AUSTRALIE	
LE CLOS, LES CHEMINS DE L'ARKOSE, 2020,	95
FRANCE	
COUSINO-MACUL, VALLEY DEL MAIPO, CAB SAUV.	87
2019, CHILE	
PELAN, FRANCS COTES DE BORDEAUX, 2019,	95
FRANCE	150
FONTANAFREDDA, BAROLO VAREJ 2016, ITALIE	100
SAINT-JEAN, GRENACHE, FRANCE, 2019	
CHATEAU DE LA GARDINE, RASTEAU, FRANCE,	115
2019	
DOMAINE LA CROIX MONTJOIE, IRANCY,	120
BOURGOGNE 2019	120
ESPERIENZA , BRUNELLO DI MONTALCINO 2016	
ANGELS & COWBOYS, ZINFANDEL, CALIFORNIE,	120
2010	
(375ML) VINCAIA NOBILE DI MONTEPULCIANO,	135
2017	180
ARIA DI CAIAROSSA, TOSCANE 2014	140
LA ROSA, DOURO RESERVA 2017, PORTUGAL	
LE GALANTIN, CUVÉE LONGUE GARDE 2012,	170
FRANCE	
CHÂTEAU HAUT-BERGEY, CUVÉE JARDIN 2018,	180
BORDEAUX	
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN, NIGRINE, 2019,	195
FRANCE	
LA CORTE DEL POZZO, AMARONE DEL	210
VALPOLICELLA 2016	240
CAYMUS WINEYARDS, CABERNET SAUV. NAPA	
VALLEY 2020, CALIFORNIA	225
MARSANNAY 'EN LARREY', 2018, FRANCE	
BOURGOGNE BLAGNY 1ER CRU, LA PIÈCE SOUS	230
LE BOIS 2018	
PAPILLON, NAPA VALLEY, ORIN SWIFT CELLAR,	230
2016 (CALIFORNIE)	375
(1,5L)CHATEAU FALFAS "LE CHEVALIER", COTE	
DE BOURG 2013	425
PAUILLAC, CHÂTEAU PONTET-CANET GRAND-CRU	
2011	