

## À PARTAGER | TO SHARE

### **PLANCHE APÉRO | APERO PLATTER**

Charcuteries & fromages

Charcuteries & cheese

**2-4 PERSONNES | 54**

### **PLATEAU DU CHEF | CHEF'S PLATTER**

Tomahawk (52oz)

Purée de pdt, légumes sautés, demi glace, crème champignons, chimichurri

Mashed potatoes, sautéed vegetables, demi glace, mushroom cream, chimichurri

**2-3 PERSONNES | 240**

### **PLATEAUX TERRE ET MER | SURF & TURF PLATTERS**

Huîtres, choix entre crudo de saumon ou carpaccio de bœuf, filet mignon,  
côtelettes d'agneau, crevettes géantes tigrées

Oysters, choice of salmon crudo or beef carpaccio, filet mignon, lamp chops, black  
tiger shrimps

**2 PERSONNES | 198**

Huîtres, champignons sauvages, crudo de saumon, carpaccio de bœuf,  
tomahawk, homard entier

Oysters, wild mushrooms, salmon crudo, beef carpaccio, tomahawk, whole  
lobster

**4 PERSONNES | 398**

Huîtres, tartare de betteraves, crudo de saumon, carpaccio de bœuf, huîtres  
grillées, champignons sauvages, pieuvre grillée, homard entier, tomahawk,  
côtelettes d'agneau

Oysters, beet tartare, salmon crudo, beef carpaccio, grilled oysters, wild  
mushrooms, grilled octopus, whole lobster, lamp chops

**6 PERSONNES | 598**

\*\* servi avec chimichurri, demi glace, beurre d'ail, légumes de saison, purée de  
pdt ou frites sumac // served with chimichurri, demi glace, garlic butter, seasonal  
vegetables, mashed potatoes or sumac fries.

### HUÎTRES | OYSTERS

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

12/40

### CARPACCIO DE BŒUF | BEEF CARPACCIO

Bœuf Angus AAA, za'atar, roquette, câpres frites, parmesan  
AAA Angus beef, za'atar, arugula, fried capers, parmesan

30

### TARTARE DE BETTERAVES | BEET TARTARE

Tomates cerises, concombre, vinaigrette au miel, fromage de chèvre au za'atar  
Cherry tomatoes, cucumber, honey vinaigrette, za'atar goat cheese

18

### CRUDO DE SAUMON | SALMON CRUDO

Échalotes française, jalapeños, câpres, aneth, crème fraîche, zeste de citron, sauce ponzu  
French shallots, jalapeños, capers, dill, fresh cream, lemon zest, ponzu sauce

27

### BURRATA DI PUGLIA

Pain naan grillé, za'atar, radis, concombres, tomates, menthe, piment rouge, graines de  
grenade

Grilled naan bread, za'atar, radish, cucumber, tomatoes, mint, red chilli peppers,  
pomegranate seeds

26

---

### HUÎTRES GRILLÉES | GRILLED OYSTERS

Beurre de bourbon et chipotle, gruyère  
Chipotle and bourbon butter, gruyère

6/24

### CHAMPIGNONS SAUVAGES | WILD MUSHROOMS

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

18

### TARTE AU KNAFEH SALÉ | SALTED KNAFE PIE

Vermicelles, shawarma de bœuf sauté, labneh maison, noix de pins, graines de  
pommegrenade, mélasse de grenade

Vermicelli, sautéed shawarma beef, homemade labneh, pine nuts, pomegranate  
seeds, pomegranate molasses

24

### FATTEH DE COURGE MUSQUÉE | BUTTERNUT SQUASH FATTEH

Sauce yogourt tahini, pita frit, pois chiches frites, graines de grenade, noix de pins  
Yogurt tahini sauce, fried pita, fried chickpeas, pomegranate seeds, pine nuts

21

### PIEUVRE GRILLÉE | GRILLED OCTOPUS

Tentacules de pieuvre, hummus au pesto, chimichurri aux edamames  
Octopus tentacles, pesto hummus, edamame chimichurri

36

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

### **TAGLIATELLES AU HOMARD & HARISSA | LOBSTER & HARISSA TAGLIATELLES**

Homard, échalotes françaises, ail, citron, harissa, bisque de homard  
Lobster, french shallots, garlic, lemon, harissa, lobster bisque

45

### **CÔTE DE BŒUF | RIB STEAK**

Côte de bœuf AAA, champignons blancs, asperges, sauce crème champignon, frites sumac  
AAA rib steak, white mushrooms, asparagus, mushroom cream, sumac fries  
+ Queue d'homard | lobster tail \$30

60

### **CREVETTES GÉANTES TIGRÉES | BLACK TIGER SHRIMPS**

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

35

### **LOUP DE MER GRILLÉ | GRILLED SEABASS**

Loup de mer méditerranéen, sauce à l'ail et l'huile d'olive, noix de pins  
Mediterranean sea bass, herb garlic and olive oil sauce, pine nuts

40

### **POUTINE TERRE & MER | SURF & TURF POUTINE**

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

40

### **CÔTELETTES D'AGNEAU | LAMB CHOPS**

Côtelettes d'agneau, sauce ail et miel, citron confit  
Lamb chops, honey garlic sauce, lemon confit

45

### **FILET MIGNON**

Bœuf Angus AAA 8oz, purée de pdt, légumes sautés, demi glace 8oz  
AAA Angus beef, mashed potatoes, sautéed vegetables, demi glace  
+ Queue de homard | lobster tail \$30

65

## À CÔTÉS | SIDES

### LÉGUMES SAUTÉS | SAUTÉED VEGETABLES

9

### CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS | SAUTÉED WILD MUSHROOMS

12

### PURÉE DE PDT | MASHED POTATOES

10

### FRITES SUMAC | SUMAC FRIES

9

### PAIN NAAN | NAAN BREAD

5

### PITA DE GRAIN ENTIER | WHOLE GRAIN PITA

5

## DESSERTS

### HALLOUMI À L'ÉRABLE | MAPLE SYRUP HALLOUMI

Halloumi poêlé, sirop d'érable, petits fruits, graines de citrouille, graines de grenade

Pan seared halloumi, maple syrup, berries, pumpkin seeds, pomegranate seeds

18

### CRÈME BRÛLÉE

15

### FONDANT AU CHOCOLAT | CHOCOLATE FONDANT

Crème glacée, fruit rouges

Ice cream, berries

16