

Entrées | Appetizers

HUÎTRES | OYSTERS

12 / 40

CARPACCIO DE BETTERAVES | BEET CARPACCIO

halloumi, poivre de Jamaïque, radis et vinaigrette au miel
halloumi, Jamaican pepper, radish and honey vinaigrette

15

BURRATA DI PUGLIA

houmous, radis melon d'eau au basilic, mélange d'herbes, vinaigrette au citron et pain naan

hummus, basil watermelon radish, mixed herbs, lemon vinaigrette and naan bread

24

PIEUVRE GRILLÉE | GRILLED OCTOPUS

écrasé de courge kabocha au chimichurri et l'huile épicée
kabocha squash with chimichurri and spicy oil

27

TARTARE DE BŒUF | BEEF TARTARE

sauce worcestershire & moutarde, za'atar, roquette, câpres frites et parmesan
worcestershire & mustard sauce, za'atar, arugula, fried capers and parmesan

23

L'ŒUF PARFAIT

champignons sauvages, mélasse de grenade, amandes torréfiées et pain naan complet maison

wild mushrooms, pomegranate molasses, roasted almonds and homemade wholegrain bread

18

CRUDO DE SAUMON | SALMON CRUDO

échalote française, jalapeños, câpres, aneth, crème fraîche, zeste de citron et saucé ponzu

french shallots, jalapeños, capers, dill, fresh cream, lemon zest and ponzu sauce

16

'Snacks'

OLIVES VERTES | GREEN OLIVES

6

HOUMOUS & PAIN NAAN | HUMMUS & NAAN BREAD

12

FRITES À L'AIL & PAPRIKA | GARLIC PAPRIKA FRIES

8

PAIN NAAN | NAAN BREAD

5

Plats Principaux | Main Course

PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY

sauce vierge, purée de pdt, épinard et condiment citron

sauce vierge, mashed potatoes, spinach and lemon confit

P.M.

POUTINE TERRE & MER | SURF & TURF POUTINE

bavette, homard, fromage en grains et sauce mornay à la truffe

bavette, lobster, cheese curds and truffle mornay sauce

40

TAGLIATELLES AUX PALOURDES | TAGLIATELLE WITH CLAMS

bisque de homard, crevettes tigrées, échalotes françaises, ail et citron

lobster bisque, tiger shrimps, french shallots, garlic and lemon

27

RISOTTO

cuisse de volaille confite aux aromates, celeriac et estragon

chicken leg confit with herbs, celeriac and tarragon

29

BAVETTE

grelots, légumes sautés et sauce poivre vert

roasted potatoes, sautéed vegetables and pepper sauce

37

ENTRECÔTE DE BŒUF | RIB EYE

beurre maître d'hôtel, frites, panais et carottes

maître d'hôtel butter, fries, parsnips and carrots

60

BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

sauce bourguignon, millefeuille de pdt et celeriac, persil et raifort

bourguignon sauce, potato and celeriac millefeuille, parsley and horseradish

35

À Partager | To Share

CHARCUTERIES ARTISANALES | ARTISANAL CHARCUTERIE

24

PLANCHE DE FROMAGES | CHEESE BOARD

24

PLATEAU DU CHEF | CHEF'S PLATTER

Demandez à votre serveuse / Ask your waitress

P.M.

Desserts

TIRAMISU

déconstruit - mascarpone, café et cardamome

deconstructed - mascarpone, coffee and cardamom

12

TARTE TATIN

pommes granny smith, crème glacée à la vanille et sarrasin

granny smith apples, vanilla ice cream and candied buckwheat

10

