

Entrées

Potage	6	Crudo de pétoncle, fraises, lime	19
Salade César	12	Burrata d'Amore, tomates. Basilic, huile d'olive	23
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages	14	Tartare de thon, fraises, purée d'avocat, échalotes, mayonnaise épicée	24 32 3oz 6oz
Huîtres (4x) chaudes à la Béarnaise	18	Tartare de bœuf, mozzarella de bufflone de chez Maciocia, pesto, oignons verts, pancetta, caramel balsamique	24 32 3oz 6oz
Moules crémeuses au Pastis de Montréal	18 1 lbs	Tartare du moment	PM*
Entrée du moment	PM*	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité
Carpaccio de bœuf, aïoli maison, chimichurri, câpres frits, copeaux de parmesan	19	Foie gras du moment	24
Crevettes tempuras maisons, mayonnaise épicée	19		

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Moules crémeuses au Pastis de Montréal	28 2lbs	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35
Foie de veau, bacon	29	Pintade farcis de cheddar et bacon, demi-glace porto et canneberge, gratin dauphinois	37
Tagliatelle de chez Giovedi Pasta, asperges, stracciatella, prosciutto, pesto de roquette, noix de pins	30	Jarret d'agneau, sauce demi-glace au miel et aux épices de Noël, purée de patate douce	38
Gnocchis, champignons, huile de truffe, fromage à la crème, demi-glace, fromage suisse	31	Choix du Boucher	PM*
Raviolis farcis de homard, shiitake, sauce crème aromatisé à l'érable et à l'estragon	32	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50
L'arrivage du jour	PM*	Contre-filet de bison, rub au café, mousse de foie gras, sauce vin au rouge et anis, purée de céleri-rave et chou-fleur	59
Risotto, fromage bleu, canard fumé, poires caramélisées	32	Rib des 3 Bœufs vieilli 45 jours à sec, sauce au poivre	60

Dessert

Crème brûlée maison du moment	9
Assiette de fromages	9
Brownies du Chef	9
Pain Perdu et crème glacée molle	9
Pavlova et crème glacée molle	9





TABLE D'HÔTE

Pour deux personnes à 140\$

Incluant une bouteille de vin (RG : Santa Cristina BL : Fazi Battaglia Verdecchio)

Entrées

Potage

Salade César

Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages

Huîtres (4x) chaudes à la Béarnaise

Moules crémeuses au Pastis de Montréal
1 LBS

Plats Principaux

Bavette de bœuf, beurre à l'échalote

Gnocchis, champignons, huile de truffe, fromage à la crème, demi-glace, fromage suisse

Pâté chinois façon fougasse (purée de pomme de terre, maïs, effiloché de bœuf, fromage cheddar, sauce au poivre)

Foie de veau, bacon

Picanha de chez l'Effet Bœuf, chimichurri

Filet mignon, épices Montréal,
sauce au poivre

Extra 10\$

Choix de desserts et café



