

À manger

HUÎTRES

Huîtres du moment

Citron, mignonette, sauce piquante

6 unités	18
12 unités	30

AMUSE-BOUCHES

Duo d'olives

Olives chaudes à l'orange, ail et romarin & olives Castelvetro.

6

Noix salées

Mélange d'épices maison.

6

Pain au lait maison

Beurre au miel et miso.

4

Frites à la truffe

Aïoli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette.

12

Torchon de foie gras

Calvados, confiture de saison, pain au lait maison.

25

Fromages du Québec

Fromages du moment, légumes marinés, raisins, baguette grillée.

30

MER

Thon sur riz croustillant

Bouchée de riz croustillant, thon, sriracha, tobiko.

17

Pieuvre grillée

Sauce Romesco, pommes de terre rattes confites, vinaigrette à l'ail noir.

25

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur rôti

Houmous aux artichauts, Dukkah, huile au paprika fumé.

10

Pleurotes King grillés

Soja, érable, émulsion au sésame.

14

Tartelettes d'avocat

Tartinade de truffe, avocat, pâte feuilletée, lime, jalapeno.

18

Burrata du moment

Pour plus d'informations, demandez à notre personnel

100g

25

TERRE

Carpaccio de bœuf

Pousse de radis, jaune d'œuf fumé, caviar de vinaigre balsamique, olives noires déshydratées, chips d'ail.

15

Assiette de charcuteries

Parfait de foie de volaille maison, charcuteries et saucissons artisanaux, légumes marinés, noix salées.

30

SUCRÉS

Paris-Brest

Praliné noisette, crème au beurre, amandes.

9

Churros

Dulce de leche, sauce chocolat, sucre cannelle.

9

To eat

OYSTERS

Lemon, mignonette, hot sauce

Half dozen	18
Dozen	30

SNACKS

Duo of olives	6
Warm olives with orange, garlic, and rosemary & Castelvetrano olives.	

Salted nuts	6
Home spice blend	

Homemade milk buns	4
Honey and miso butter.	

Truffle fries	12
Aioli, Grana Padano, rosemary salt, chives.	

Foie gras torchon	25
Calvados, seasonal jam, homemade milk bun.	

Local cheese platter	30
Cheese of the moment, homemade pickle vegetables, grilled baguette.	

SEA

Tuna crispy rice	17
Crispy rice bites, Sriracha, tobiko.	

Grilled octopus	25
Romesco sauce, fingerling confit potatoes, black garlic vinaigrette.	

GARDEN (vegetarian)

Roasted cauliflower	10
Artichoke hummus, Dukkah, smoked paprika oil.	

Grilled king oyster mushrooms	14
Soy, maple syrup, sesame emulsion.	

Avocado tart	18
Truffle spread, avocado, puff pastry, lime, jalapeno.	

Burrata of the moment	100g	25
Ask our staff for more information		

TURF

Beef carpaccio	15
Radish sprouts, smoked egg yolk, balsamic vinegar caviar, dehydrated black olives, garlic chips.	

Charcuterie board	30
Homemade chicken liver mousse, cured meats and artisanal sausage, pickled vegetables, salted nuts.	

SWEETS

Paris-Brest	9
Hazelnut praline, butter cream, almonds.	

Churros	9
Dulce de leche, chocolate sauce, cinnamon sugar.	