

À manger

HUÎTRES & CAVIAR

Huîtres du moment

Citron, mignonette, sauce piquante

6 unités	18
12 unités	30

Caviar de la maison KAVIARI

Labneh citronné et Blinis

Transmontanus 20g	75
Krystal 20g	110

AMUSE-BOUCHES

Pain au lait maison	4
Beurre au miel et miso.	

Duo d'olives	6
Olives chaudes à l'orange, ail et romarin & olives Castelvetrano.	

Noix salées	6
Mélange d'épices maison.	

Frites à la truffe	12
Aioli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette.	

Brochettes de pleurotes grillés	14
Pleurottes, cébette, tofu, wakame, dashi, soya.	

Torchon de foie gras	25
Calvados, confiture de saison, pain au lait maison.	

PLATEAUX

Fromages du Québec	30
Fromages du moment, légumes marinés, raisins, baguette grillée.	

Assiette de charcuteries	30
Rillettes maison, charcuteries et saucissons de la maison Bangard, légumes marinés, noix salées.	

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur rôti	10
Hummus, Dukkah, huile au paprika fumé.	

Dumplings aux champignons	15
Champignons de culture, arachide, sauce soya et champignons marinés.	

Tartelettes d'avocat	18
Tartinade de truffe, avocat, pâte feuilletée, lime, jalapeno.	

Burrata du moment	25
Pour plus d'informations, demandez à notre personnel	

TERRE

Carpaccio de bœuf	15
Parmesan, jaune d'oeuf fumé, caviar de vinaigre balsamique, olives noires déshydratées, chips d'ail	

Contre-filet de bœuf 1855	39
Chimichuri	

MER

Thon sur riz croustillant	17
Bouchée de riz croustillant, thon, sriracha, tobiko.	

Pieuvre grillée	30
Sauce Romesco, pommes de terre rattes confites, vinaigrette à l'ail noir.	

SUCRÉS

Paris-Brest	9
Praliné noisette, crème au beurre, amandes.	

Churros	9
Sauce caramel au beurre salé, chocolat, sucre de cannelle.	