

À manger

HUÎTRES & CAVIAR

Huîtres au choix du chef

Citron, mignonette, sauce piquante

6 unités	18
12 unités	30

Caviar de la maison KAVIARI Paris

Labneh citronné, blinis

Transmontanus 20g	75
Krystal 20g	110

ENTRÉES

Duo d'olives 6

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

Noix salées 6

Mélange d'épices maison

Cromesquis de Migneron 24

Émulsion à l'ail noir

Parfait de foie gras 30

Pommes du Québec, brioche maison

Fromages du Québec 30

Fromages du moment, légumes marinés,
raisins, baguette grillé

Assiette de charcuteries 30

Rillettes maison, charcuteries et saucissons
de chez Le Bangard, légumes marinés, noix salées

À-CÔTÉS

Pain au lait maison 4

Beurre au miel et miso

Frites à la truffe 12

Aïoli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur rôti 10

Hummus, dukkah, huile au paprika fumé

Dumplings aux champignons 15

Champignons de culture, arachides,
sauce soya, champignons marinés

Tartelettes d'avocat 18

Tartinade de truffe, avocat, pâte feuilletée,
lime, jalapeño

Burrata au choix du chef 100g 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 42

Chimichurri

MER

Tartare de thon sur riz croustillant 17

Émulsion de sriracha et tobiko

Omble chevalier à la torche 37

Chou-fleur rôti, gremolata,
labneh citronné, dukkah

SUCRÉS

Paris-Brest 9

Crème diplomate praliné

Churros 9

Sauce caramel au beurre salé,
chocolat, sucre de cannelle

To eat

OYSTERS & CAVIAR

Chef's choice oysters

Lemon, mignonette, hot sauce

6 pieces	18
12 pieces	30

Caviar from KAVIARI Paris

Labneh with lemon, blinis

Transmontanus 20g	75
Krystal 20g	110

STARTERS

Olive duo 6

Warm olives with orange, garlic, rosemary and Castelvetrano olives

Salty nuts 6

House spice blend

Migneron cromesquis 24

Black garlic emulsion

Foie gras parfait 30

Apples from Québec, homemade brioche

Quebec cheese platter 30

Various cheeses, marinated vegetables, grapes, toasted baguette

Charcuterie plate 30

Homemade rillettes, charcuteries and sausages from Le Bangard, marinated vegetables, salty nuts

SIDES

Homemade milk bread 4

Honey butter and miso

Truffle fries 12

Aïoli, Grana Padano, rosemary salt, chives

GARDEN (vegetarian)

Roasted cauliflower 10

Hummus, dukkah, smoked paprika oil

Mushrooms dumplings 15

Cultivated mushrooms, peanuts, soy sauce, marinated mushrooms

Avocado tartlets 18

Truffle spread, puff pastry, lime, jalapeño

Chef's choice burrata 100g 25

For more information, please ask our staff.

TURF

Beef Carpaccio 15

Parmesan, smoked egg yolk, balsamic vinegar caviar, dehydrated black olives, garlic chips

1855 Beef Contre Filet 42

Chimichurri

SURF

Tuna tartare on crispy rice 17

Sriracha emulsion and tobiko

Torch-seared artic char 37

Roasted cauliflower, gremolata, labneh with lemon, dukkah

SWEETS

Paris-Brest 9

Praline diplomat cream

Churros 9

Salted butter caramel sauce, chocolate, cinnamon sugar