

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité 3.75

12 unités 42

24 unités 78

Oyster Shot 16

Caviar Baenki & vodka Chopin

Caviars

Blinis & crème aigrette · 20 grammes

Baenki 110

Oscièrre 125

Kristal 150

Plateaux de la mer

Arrivages du moment

Le Plateau 89

La Tour 200

Huîtres chaudes | 3u 17

Crèmeux à l'estragon | Parmesan

Blini & gravlax 3.5

Saumon | Betterave | Crème aigrette

Caviar Baenki +8

Croquetas d'aubergine | 4u 16

Crème fraîche | Miel épicé

Olives chaudes 8.5

Cocktail de crevettes 22

...

Fromages du moment | 1 choix 9.5

Assiette de fromages | 3 choix 26

Focaccia & Condiments de saison · 40 gr

Alfred le Fermier · Fromagerie La Station de Compton

Pied-de-Vent · Fromagerie du Pied-de-Vent

Fruitière des Bergers · Fromagerie Nouvelle-France

Cheval Noir · Fromagerie de l'Île-aux-Grues

Pots & Conserve | 1 choix 15

Servis avec focaccia grillée

Rillettes du moment

Sardines au citron

Sardines pimentées à la tomate

Carottes rôties 17

Purée de pois verts | Amandes

Croquant de parmesan | Menthe

Pommes de terre écrasées 16

Tapenade de poivrons et carottes rôtis

Chimichurri à l'ail noir | Oignon vert

Gravlax de canard 25

Olives Cerignola | Tomates séchées | Tournesol

Échalotes marinées | Mayonnaise basilic | Whisky

Foie gras au torchon · 50 gr + 15

Crudo de flétan 24

Sauce vierge aux agrumes | Olives | Aneth

Échalotes | Graines de caméline confites

Huile d'olive infusée à la vodka

Stracciatella 25

Tomates fraîches de la Belle Binette | Origan

Huile d'olive | Croutons | Vinaigrette à l'échalote

Crevettes Nordiques 30

Pain brioché | Mascarpone | Fenouil | Sucrine

Herbes fraîches | Citron | Aïoli | Huile verte

...

Homard 35 · 60

Risotto | Louis d'Or | Huile de crustacés

Gel citronné | Persillade

Pétoncles 42

Relish de maïs & pêches | Quinoa | Fraise

Lime | Crème fraîche | Basilic | Ciboulette

Poisson frit entier 49

Grenobloise | Légumes de saison

Tomahawk de bœuf 145

AAA Origine Québec | Sauce vin rouge

1,2 kilo | En quantité limitée

Foie gras au torchon · 50 gr + 15

...

Brownie 14

Mousse coco-cacao | Huile de piment

Gel framboise-mangue | Tuile au chocolat

Fruits du Québec 16

Sorbet | Fruits de saison frais au sirop

Chantilly Reine-des-prés | Sablé pur beurre

* Prière de mentionner toute allergie ou intolérance à votre hôte.

Nous ne pouvons garantir l'absence de contact avec les fruits de mer, poisson ou autres allergènes.

THE PLATES

Oysters

Mignonette, lemon & hot sauce

Individual 3.75

12 units 42

24 units 78

Oyster Shot 16

Baenki Caviar & Chopin Vodka

Caviars

Blinis & crème aigrette · 20 grams

Baenki 110

Osciètre 125

Kristal 150

Sea Platters

Catch of the day

The Platter 89

The Tower 200

Warm Oysters | 3u 17

Tarragon Cream Sauce | Parmesan

Blini & Gravlax 3.5/u

Salmon | Beetroot | Aigrette

Baenki Caviar +8

Eggplant Croquetas | 4u 16

Crème Fraîche | Hot Honey

Warm Olives 8.5

Shrimp Cocktail 22

...

Cheeses of the Moment | 1 choice 9.5

Cheese Platter | 3 choices 26

Focaccia & Seasonal Condiments · 40 gr

Alfred le Fermier · Fromagerie La Station de Compton

Pied-de-Vent · Fromagerie du Pied-de-Vent

Fruitière des Bergers · Fromagerie Nouvelle-France

Cheval Noir · Fromagerie de l'Île-aux-Grues

Jars & Preserves | 1 choice 15

Served with grilled focaccia

Rillettes of the moment

Sardines in lemon sauce

Sardines in spicy tomato sauce

Roasted Carrots 17

Green Pea Purée | Almonds

Parmesan Crisp | Mint

Smashed Potatoes 16

Roasted Red Pepper and Carrot Tapenade

Black Garlic Chimichurri | Scallion

Duck Breast Gravlax 25

Cerignola Olives | Sun-Dried Tomatoes | Whisky

Sunflower | Pickled Shallots | Basil Mayonnaise

Foie gras au torchon · 50 gr + 15

Halibut Crudo 24

Citrus Sauce Vierge | Olives | Dill

Shallots | Candied Camelina Seeds

Vodka Infused Olive Oil

Stracciatella 25

Fresh Tomatoes from Belle Binette | Oregano

Olive Oil | Croutons | Shallot Vinaigrette

Nordic Shrimps 30

Brioche | Mascarpone | Fennel | Little Gem

Fresh Herbs | Lemon | Aioli | Green Oil

...

Lobster 35 · 60

Risotto | Louis d'Or | Shellfish oil

Lemon gel | Persillade

Scallops 42

Corn & Peach Relish | Quinoa | Strawberries

Lime | Crème Fraîche | Basil | Chives

Whole Fried Fish 49

Grenobloise | Seasonal vegetables

Beef Tomahawk 145

AAA Origine Quebec | Red Wine Sauce

45oz | Limited quantity

Foie gras au torchon · 50 gr + 15

...

Brownie 14

Coconut-Cacao Mousse | Chili Oil

Raspberry-mango Gel | Chocolate Tuile

Quebec Seasonal Fruits 16

Sorbet | Fresh Seasonal Fruits in Syrup

Meadowsweet Chantilly | Shortbread

** Please mention any allergies or intolerances with your host.*

We cannot guarantee the absence of direct contact with seafood, fish or all other allergens.