



Expérience, saveur, rythme

◆ POUR OUVRIR LA SOIRÉE ◆

- ◆ **Soupe du moment** 12
Préparée selon l'inspiration du chef et les arrivages.
- ◆ **Huîtres sur glace** 6 unités - 20 / 12 unités - 36
Mignonette maison, citron frais.
- ◆ **Salade César maison** 16
Romaine croquante, vinaigrette César maison, bacon croustillant, croûtons à l'ail et parmesan.
- ◆ **Burrata crémeuse** (V) 23
Gaspacho de tomate et poivron rôti, rémoulade d'olives, tomates fraîches et chips de prosciutto.
- ◆ **Hummus de pois chiches et aubergines grillées** (V) 18
Sauce à l'ail maison, pain naan au zaatar.
- ◆ **Tacos fish & chips x 2** 19
Poisson croustillant, salade de chou cajun douce, mayo lime et aneth, pickles d'oignons rouges.
- ◆ **Carpaccio de bœuf fumé** (GF) 25
Mayo moutarde ancienne, câpres frites, parmesan, cresson et huile citronnée.
- ◆ **Crabe à carapace molle tempura** 25
Melon confit, suprêmes d'orange, fenouil et céleri, mayo douce au RedHot, poireau frit.

◆ SIGNATURES DE LA MAISON ◆

Signatures pour commencer

- ◆ **Calamars croustillants** 21
Aïoli maison à l'aneth et fines herbes, citron grillé.
- ◆ **Dumplings dorés au bœuf wagyu** 19
Salade de papaye, sauce thaïe à la lime, échalote et sésame.
- ◆ **Pieuvre grillée** (GF) 26
Pommes de terre ratte, tomates confites, roquette, aïoli lime-aneth et huile basilic-origan.

Signatures en plat principal

- ◆ **Burger wagyu du chef** 31
Aïoli à la truffe, oignons caramélisés, bacon de bœuf fumé, cheddar fondu, roquette et frites maison.
- ◆ **Côtes levées du fumoir** (GF) 36
Sauce BBQ au bourbon, frites maison et oignons frits.
- ◆ **Filet mignon de wagyu japonais, expérience maison** 85
Purée de chou-fleur miso-wasabi, pleurotes rôties, jus saké-soja et pommes paillées.
- ◆ **Jambalaya maison** (GF) 35
Riz cajun aux crevettes, poulet, saucisse fumée, holy trinity et gumbo poêlé.

par Chef Choover Romulus



Expérience, saveur, rythme

VIBES JAZZ

- ◆ **Assiette de fromages pour 2** 36
Trois fromages sélectionnés, chutney carotte-poivron, compote d'oignon au bacon, betteraves marinées, noix épicées, pain chaud et beurre.
- ◆ **Assiette de charcuterie de la ferme Gaspor** 36
Saucisse bourguignonne grillée, pâté de campagne, porchetta aux herbes fraîches, prosciutto.
- ◆ **Tataki de thon en croûte de sésame** 38
Salade asiatique croquante montée en étage, cheveux d'ange, chips de wonton, purée d'avocat soya-érable et vinaigrette wafu.
- ◆ **Pappardelle aux champignons sauvages** (V) 29
Fleurons d'asperges, stracciatella, huile de truffe blanche et parmesan.
- ◆ **Mac and cheese au bacon de canard** 30
Sauce au fromage maison, bacon de canard croustillant, cheddar vieilli et chapelure dorée.
- ◆ **Tartare de saumon** 36
Agrumes et gingembre, mayo légère au sésame, avocat au wasabi, tobiko, croustillant maison et frites de patate douce.

GRILL & CLASSIQUES

- ◆ **Morue charbonnière** (GF) 39
Beurre blanc, purée de petits pois, choux de Bruxelles au bacon à l'érable.
- ◆ **Saumon laqué au miso** 37
Purée de chou-fleur au wasabi, sauce vierge tomate fraîche et mangue verte.
- ◆ **Jarret d'agneau braisé façon bourguignon** 39
Purée de pommes de terre, champignons, oignons perlés, jus au vin rouge et romarin.
- ◆ **Joue de bœuf braisée** (GF) 39
Purée de pommes de terre, sauce au poivre et cognac, poêlée de légumes et gremolata crouillante.
- ◆ **Bavette de bœuf grillée** (GF) 44
Frites maison, légumes de saison, sauce au poivre.
- ◆ **Filet mignon grillé** (GF) 52
Purée de pommes de terre, poêlée de légumes et demi-glace à l'érable.
- ◆ **Tomahawk à partager** MP
Pommes de terre grenailles, frites maison, champignons, poêlée de légumes, sauce poivre-cognac et demi-glace à l'érable.

EXTRAS

- ◆ **Poutine maison du jazz** (GF) 14
+8 pour un extra porc effiloché
- ◆ **4 crevettes grillées à l'ail** (GF) 16
- ◆ **Champignons poêlés** (V) (GF) 12
- ◆ **Frites de patate douce** (V) 10
- ◆ **Mac & cheese mini** 15



Légende • GF sans gluten • relevé • V végétarien

par Chef Choover Romulus