



ENTRÉE - APPETIZER

CHOUX DE BRUXELLES - TH ... 14

MENTHE, CHILI, SAUCE POISSON, SOYA

* Brussel Sprouts, mint, chili, fish sauce, soy *

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES - TH ... 18

FIOR DI LATTE, FRUITS DU MARCHÉ, TOURNESOL

* Heirloom tomatoes salad, Fior Di Latte cheese, sunflower *

TARTARE DE BOEUF ... 20

MOUTARDE DE DIJON, SALSA DE TRUFFES, CHIPS DE POMMES DE TERRE

* Beef tartare, Dijon mustard, truffle salsa, potato chips *

MOZZARELLA FRITE - TH ... 19

COMPOTE DE TOMATE ÉPICÉE, BASILIC

* Fried mozzarella, spicy tomato jam, basil *

SALADE D'ENDIVES BELGES ... 21

FROMAGE MANCHEGO, NOIX DE GRENOBLE ET PAMPLEMOUSSE

* Belgian endives salad, manchego cheese and grapefruit *

PIEVRE GRILLÉE ... 26

FÈVES DE LIMA, CHORIZO D'ESPAGNE, HUILE DE CIBOULETTE ET PERSIL

* Grilled octopus, lima beans, Spain chorizo, chives oil and parsley *

À PARTAGER - TO SHARE

PAIN FOCACCIA ... 9

* Focaccia bread *

HUÎTRES 6/12 ... 25/50

MIGNONETTE, CITRON, SAUCE ÉPICÉE

* Oysters 6/12, mignonette sauce, lemon, spicy sauce *

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC ... 30

* Quebec Cheese Platter *

PLATEAU DE CHARCUTERIES ... 27

PROSCIUTTO, MORTADELLE, SALAMI, CAPICOLLO

* Chef's Selection of Charcuterie *

FRITES ... 8

CÔTE DE BOEUF ANGUS AAA ... 170

PURÉE AU FOIE GRAS, CASSEROLE DE LÉGUMES RÔTIS, JUS À LA TRUFFE

* AAA Angus Beef Rib, Foie Gras purée, roasted vegetable casserole, truffle jus *

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

GNOCCHI - TH ... 26

GORGONZOLA, ÉPINARD ET NOIX DE PIN RÔTIS

* Gnocchi, Gorgonzola cheese, spinach and roasted pine nuts *

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ... 27

PLEUROTES GRILLÉES ET PARMESAN

* Mushroom risotto, grilled oyster mushrooms and parmesan *

MEUNIÈRE DU MARCHÉ - TH ... 38

POMME DE TERRE AU BEURRE SALÉ ET ANETH

* Meunière from the market, salted butter and dill potatoes *

MAGRET DE CANARD - TH ... 50

CERISE NOIRE FUMÉE, MILLET, PETIT POIS

* Duck magret, smoked black cherry, small peas *

FILET MIGNON VIEILLI 21 JOURS ... 75

GRATIN DE SOUPE À L'OIGNON, FÈVES KENYA MARINÉES

* 21 days aged filet mignon, onion soup gratin, marinated Kenya beans *

DESSERTS

PANNA COTTA À LA FÈVE TONKA - TH ... 12

CERISE SÛRE

* Tonka Bean panna cotta, sour cherry *

BABA AU RHUM BRUN - TH ... 12

CHANTILLY, CRÈME ANGLAISE

* Brown Rum Baba, whipped cream, custard *

PARIS BREST - TH ... 13

NOISETTES RÔTIES

* Paris Brest, roasted hazelnuts *

**Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 3 services à 60\$ par personne
SEULEMENT OFFERT LORS DES SPECTACLES**