



## UN MENU CONÇU POUR UNE FORMULE EN PARTAGE

Par Chef Mathieu Masson-Duceppe

### HUÎTRES

**3 pour 11\$ - 6 pour 21\$ - 12 pour 41\$**

Mignonette du jour, raifort, sauce cocktail, citron

#### Crués

**Lucky Lime**, Île du prince Édouard, salée, généreuse et juteuse

**Umami**, Nouveau Brunswick, goût unique, rappelant les saveurs umami

**Opus**, Nouveau Brunswick, chair soyeuse, délicatement infusée de noisette

**Chebooktook**, Nouveau Brunswick, charnue au goût doux

**Acadian pearl**, Nouveau Brunswick, sucrée et charnue

**Honey moon**, Nouveau Brunswick, ferme, salée avec des notes d'agrumes

#### Cuites

**Huîtres « Carbonara » (6)**, béchamel, bacon, émulsion au jaunes d'œuf, tapenade d'oignons verts brûlés — **28\$**

**Huîtres rôties (6)**, inspiration du chef — **26\$**

### EN PARTAGE

**Carpaccio de tomates ancestrales du Québec**, chanterelles, vinaigrette truffe-miel, mousse gorgonzola, chips de mortadelle — **27\$**

**Carpaccio de Shitake**, tartare de poivrons rôtis, huile de roquette et gel d'oignons brûlés — **16\$**

**Carottes rôties**, des Jardins du Saint-Laurent, ricotta fouettée, miso blanc, miel et dukkha — **17\$**

**Choux de Bruxelles frits**, émulsion d'ail noir maison, poussière de popcorn, parmesan et lime — **16\$**

**Chou-fleur tempura**, érable épicé, crème sûre et tapenade d'oignons verts brûlés — **17\$**

**Burrata**, avocat, courge butternut, pistaches et basilic — **27\$**

**Homard et crevettes**, avocat, Green goddess et chips multicolores maison — **32\$**

**Pastrami fumé de thon**, petits légumes d'été marinés, crème sûre - **19\$** ajoutez un shot Vodka (2oz) **+3\$**

**Saumon fumé aux épices Piri-Piri**, présentation du chef de la journée — **PM**

**Bacon poivré de flétan maison**, érable épicé et légumes marinés — **PM**

**Carrés (5) de pommes de terre frites 15 heures et guacamole maison**, ail confit et sel fumé — **15\$**

### 600 DEGRÉS – Directement de notre four à pizza

#### Romaine al taglio blanche

Pomme de terre confites, pancetta, gorgonzola, buffala, oignons et romarin — **26\$** demi 15\$

Mortadelle, roquette, pesto, fior di latte et pistaches — **25\$** demi 15\$

Tomates ancestrales du Québec, ail confit, labneh et olives — **26\$** demi 15\$

#### Romaine al taglio rouge

Fior di latte, ail confit, basilic et sauce tomate — **24\$** demi 15\$

Moelle, champignons mixtes, buffala, mozzarella, persillades et sauce tomate — **26\$** demi 15\$

Cacio cavalo fumé, nduja italienne piquante, brocoli rôtis, buffala et sauce tomate — **26\$** demi 15\$