



UN MENU CONÇU POUR UNE FORMULE EN PARTAGE

Par Chef Mathieu Masson-Duceppe

HUÎTRES

3 pour 10\$ - 6 pour 19\$ - 12 pour 37\$

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

Asperges du Québec, lardo, émulsion Guasaca, citron et parmesan — 24\$

Carpaccio de Shitake, tartare de poivrons rôtis, huile de roquette et gel d'oignons brûlés — 15\$

Carottes rôties, des Jardins du Saint-Laurent, ricotta fouettée, miso blanc, miel et dukkha — 16\$

Choux de Bruxelles frits, émulsion d'ail noir maison, poussière de popcorn, parmesan et lime — 15\$

Chou-fleur tempura, érable épicé, crème sûre et tapenade d'oignons verts brûlés — 15\$

Burrata, avocat, courge butternut, pistaches et basilic — 26\$

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

Pastrami fumé de thon, petits légumes d'été marinés, crème sûre — 17\$ ajoutez un shot Vodka (2oz) +3\$

Bresaola de saumon maison, 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 — 14\$

600 DEGRÉS – Directement de notre four à pizza

Romaine al taglio blanche

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

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

Asperges du Québec, pesto d'asperges, lardo, anchois, gravlax d'œuf, burrata — 26\$ demi 15\$

Romaine al taglio rouge

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

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

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