



UN MENU CONÇU POUR UNE FORMULE EN PARTAGE

Par Chef Mathieu Masson-Duceppe

## HUÎTRES & BAR CRU

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

Mignonette du jour, raifort, sauce cocktail, citron

### Cru

**La St-Simon**, Nouveau Brunswick, truffe de la mer, dynamique, saveurs complexes

**White magic**, IPE, goût unique, légèrement iodée avec des saveurs de concombre

**Gowanbrae**, IPE, ferme, légèrement salée avec une finition sucrée

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

**Village Bay**, Nouveau Brunswick, chair laiteuse, onctueuse et légèrement iodée

**La belle du jour**, Nouveau Brunswick, légèrement iodée, sucrée et juteuse

### Cuites

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

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

### Bar Cru

Pétoncle vivant en coquille fattouch—21\$

Crevettes tigre sur glace (3), sauce cocktail et raifort — 31\$

Demi Homard ou Homard entier, sauce cocktail et raifort — PM

Demi Crabe des neiges de la Manicouagan sur glace, sauce cocktail et raifort — PM

## EN PARTAGE

Demi Crabe des neiges de la Manicouagan vapeur, beurre brun à l'ail et citron— PM

Ribs de Porc fumés frits (10), piri-piri, laque lime sucrée-épicée — 31\$

Dischi Volanti pasta, homard, bisque d'homard au cognac, lardo, petits pois et citron — 39\$

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

Carrés (5) de pommes de terre frites 15 heures, Ikura, lardo, cerfeuil et crème sûre — 19\$

Burrata, sauce Romesco, émulsion de beurre noisette, amandes et tartare de poivrons — 27\$

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

Sashimi de thon bluefin, crème fraîche, tomates séchées maison, olives, menthe et zaatar — PM

Tataki de saumon, chimichurri à la fleur d'ail fermentée, maïs, wasabi et Ikura — 28\$

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

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

## 600 DEGRÉS – Directement de notre four à pizza

### Romaine al taglio blanche

Crevettes nordiques du Québec, béchamel à l'estragon, rapini rôtis à l'ail, fior di latte et pecorino — 26\$ demi 15\$

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

Jarret de bœuf braisé 12h, pleurotes à l'ail confit, oignons caramélisés, boursin et buffalo — 28\$ demi 16\$

### Romaine al taglio rouge

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

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

Saucisse Italienne épicée, pepperoni, pancetta épicée, buffalo, poivrons doux marinés, mozzarella et sauce tomate — 28\$ demi 16\$