



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 brulés — 28\$

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

Bar Cru

Palourdes Littleneck sur glace (7) condiments du chef — 22\$

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

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

EN PARTAGE

Cavatelli lapin braisé, rapini, bouillon corsé de bœuf et pecorino — 33\$

Rib de Bœuf avec os braisé, racinette, jus de viande et panais — 40\$

Pétoncles (2) en coquille, ragoût de saucisse, aligot de pdt, 3 fromages — 39\$

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

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

Burrata, avocat, courge butternut, pistaches et basilic — 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

Sashimi de saumon Piri-Piri, betteraves, endives et radichio — 25\$

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

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