



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

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

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

Blue Label, Île du Prince Édouard, saveurs subtiles de la mer, légèrement sucrée, salinité faible

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

Rib de Bœuf avec os braisé, racinette, jus de viande et panais — **38\$**

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

Couteau de mer (4), marmelade de pleurotes, émulsion de céleri-rave et chips — **32\$**

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\$**

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 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, buffala, oignons et romarin — **26\$ demi 15\$**

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

Moules marinées, bacon fumé, béchamel Cacio e Pepe, condiments Romesco — **27\$ 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\$**